

BUILT-IN HIGH SPEED MICROWAVE OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**.

or visit our website at...
www.whirlpool.com

In Canada, call for assistance, installation or service, call:
1-800-807-6777 or visit our website at...
www.whirlpoolappliances.ca

FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ À HAUTE VITESSE

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, accessoires ou service, composez le :
1-800-807-6777.

ou visitez notre site Web
www.whirlpoolappliances.ca

Models/Modèles
GSC309

W10192047A

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

MICROWAVE OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found in this section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not deep fry in oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
- Do not use paper products when appliance is operated in the "PAN BROWN" mode.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

  To reduce the risk of injury to persons:

  – Do not overheat the liquid.

  – Stir the liquid both before and halfway through heating it.

  – Do not use straight-sided containers with narrow necks.

  – After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

  – Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- See door surface cleaning instructions in the “Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:

  – Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

  – Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.

  – If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

  – Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent),

(2) Hinges and latches (broken or loosened),

(3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Electrical Requirements

The microwave oven is connected to a 110 volt side of the 240 volt circuit required for the lower oven. If the incoming voltage to the microwave oven is less than 110 volts cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

GROUNDING INSTRUCTIONS

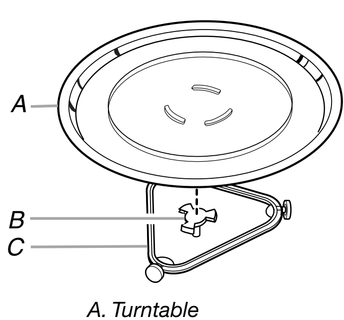
For a permanently connected microwave oven:

The microwave oven must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

Turntable



A. Turntable
B. Hub
C. Support and rollers

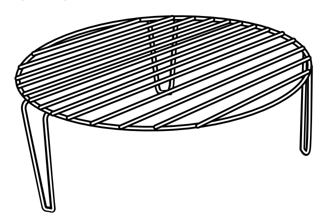
The turntable rotates in both directions to help cook food more evenly. For best cooking results, do not operate the microwave oven without having the turntable in place. See “Assistance or Service” to reorder any of the parts.

The raised, curved lines in the center of the turntable bottom fit between the 3 spokes of the hub. The hub turns the turntable during microwave oven use. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

Grids

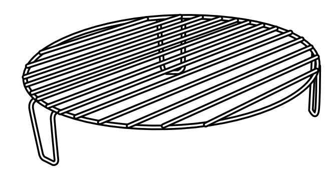
- Grids will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the grids to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- Do not store the grids in the oven. Damage to the oven could result if someone unintentionally turns on the microwave oven.
- Do not use another metal object with the grids.
- Two-level cooking is not recommended.
- For best results, do not place popcorn bags on the grids.
- The grids are designed specifically for this oven. For best cooking results, do not attempt to use any other rack in this oven.
- See “Assistance or Service” section to reorder.

Broiling Grid (long legs)



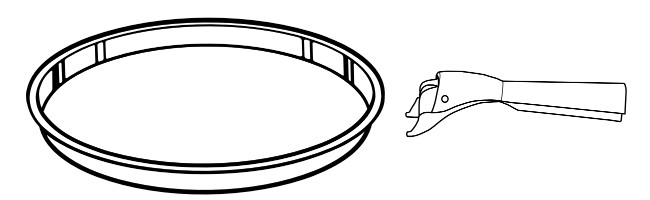
The broiling grid places food close to the broil element, making it ideal for fast browning of small amounts of food. Use for broiling only.

Convection Grid (short legs)



The convection grid provides optimal heat circulation for high-speed cooking and convection cooking.

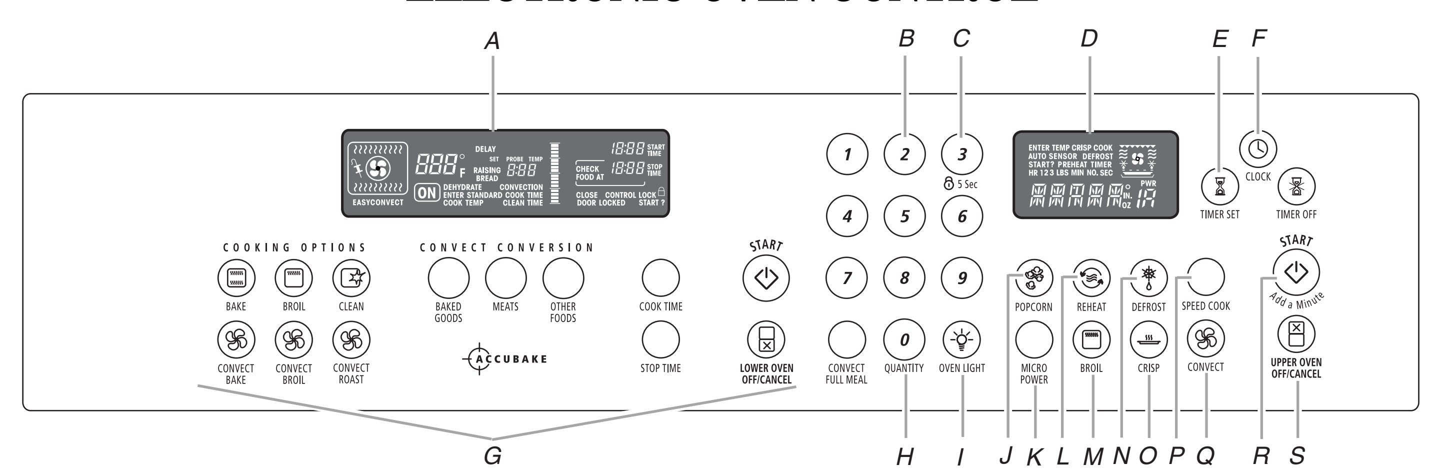
Crisper Pan and Handle



The crisper pan, with its nonstick surface and detachable handle, has been specifically designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven.

- The crisper pan will become hot. Always use the handle and oven mitts or pot holders when handling. Place gripping end on the edge of pan, squeeze handle, and lift pan.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the crisper pan or handle to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Do not place crisper pan on the convection grid. Always use the turntable as a support for the crisper pan.
- To avoid damage to the microwave oven, do not use another metal object with the crisper pan.
- To avoid damage, do not place hot Crisper Pan directly on heat sensitive surfaces.
- The crisper pan is designed specifically for this oven. Do not use it in any other oven.
- Use only wooden or plastic cooking utensils to help avoid scratches.
- See “Assistance or Service” section to reorder.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. Lower oven display
B. Number pads
C. Control lock
D. Upper oven display
E. Timer
F. Clock
G. Lower oven selectors (see separate Use and Care Guide)
H. Quantity
I. Lower oven light
J. Microwave popcorn
K. Microwave cooking power
L. Microwave reheating
M. Broiling
N. Microwave defrosting
O. Crisping
P. High speed cooking
Q. Convection cooking
R. Upper oven start and Add a Minute
S. Upper oven cancel

Display(s)

When power is first supplied to the appliance, everything on the display(s) will light up for 5 seconds. Then, "PF id = 27" or "PF id = 30" will appear. Touch LOWER OVEN OFF/CANCEL or UPPER OVEN OFF/CANCEL to clear display(s).

Any other time "PF id = 27" or "PF id = 30" appears, a power failure occurred. Touch LOWER OVEN OFF/CANCEL or UPPER OVEN OFF/CANCEL and reset the clock if needed.

Lower Oven Display

When the lower oven is in use, this display shows the lower oven temperature, heat source(s) and start time.

During lower oven Timed Cooking, this display also shows a vertical bar and minute time countdown and the stop time (if entered).

If "Err" appears on the display, an invalid pad was touched. Touch LOWER OVEN OFF/CANCEL and retry the entry.

When the lower oven is not in use, this display is blank.

Upper Oven Display

When the upper oven is in use, this display shows the upper oven heat source(s), cooking power, quantities, weights and/or help prompts.

If "RETRY" flashes on the display for 1 second, an invalid pad was touched. Retry the entry.

When the upper oven is not in use, this display shows the time of day or Timer countdown.

Number Codes

The oven is preset with shortcut number codes for High Speed and Microwave Cooking. A number code includes one or more of the following; cooking power, cook time and food quantity or weight. See the code charts in the "High Speed Cooking," "Custom Reheating," "Custom Defrosting" and "Popcorn" sections for additional information.

Start, Add a Minute

The START pad controls 2 separate functions: Start and Add a Minute.

Starting

The START pad begins any upper or single oven function except the Timer. If not touched within 5 seconds after pressing a pad, "START?" will appear on the display as a reminder. If not touched within 5 minutes after pressing a pad, the display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled. If cooking is interrupted, touching START will resume the preset cycle.

Adding Minutes

During High Speed Cooking, Crisping and Broiling, touching ADD A MINUTE (START) while the oven is operating will add cook time in 1-minute increments.

During Microwave Cooking, touching ADD A MINUTE while the oven is operating, or at the end of a cycle, will add cook time in 1-minute increments.

During Convection Cooking, touching ADD A MINUTE will not add minutes.

Upper Oven Cancel

The UPPER OVEN OFF/CANCEL pad stops any upper oven function except for the Clock, Timer and Control Lock.

The oven will also turn off when the door is opened. When the door is opened, the element(s) and fan will turn off, but the oven light will remain on. Close the door and touch START to resume the cycle.

Clock

This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

Before setting, make sure the ovens, Timer and Timed Cooking are off.

1. Touch CLOCK.
2. Touch the number pads to set the time of day.
3. Touch CLOCK.

To remove the time of day from the display: Touch and hold CLOCK 5 seconds.

To return the time of day to the display: Touch CLOCK. The time should not have to be reset.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad touch
- Oven is preheated
- Function has been entered

Three tones

- Invalid pad touch

Four tones

- End of cycle
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

All Tones (combination oven models only)

All of the above tones are preset on, but can be turned off.

To Turn Off/On: Touch and hold TIMER OFF for 5 seconds. A tone will sound, and "Snd oFF" will appear on the lower oven display for 3 seconds. Repeat to change back to "Snd on."

Tone Volume

The volume is preset at high, but can be changed to low.

To Change: Touch and hold the number pad "7" for 5 seconds. A tone will sound, and "Snd Lo" will appear on the lower oven display for 3 seconds. Repeat to change back to "Snd HI."

Reminder tones

The Timer and Timed Cooking reminder tones are preset on, but can be turned off. Reminder tones do not include end-of-cycle tones. On combination oven models, if "All Tones" have been turned off, the reminder tones cannot be independently turned on.

Timer

To Turn Tones Off/On: Touch and hold TIMER SET until a tone sounds. Repeat to turn back on.

Timed Cooking

To Turn Tones Off/On: Touch and hold COOK TIME until a tone sounds and the lower oven display returns to inactive mode (blank). Repeat to turn back on.

Fahrenheit and Celsius
(combination oven models only)

The temperature is preset in Fahrenheit; however it can be changed to Celsius.

To Change: Touch and hold BROIL for 5 seconds. A tone will sound, and "C°" will appear on the display for 3 seconds. Repeat to change back to Fahrenheit.

When in Fahrenheit, "°F" follows the oven temperature.

When in Celsius, only "°" follows the oven temperature.

Timer

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes, and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Touch TIMER SET.

   Touch again to switch between MIN/SEC and HR/MIN.

   If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day mode.
2. Touch the number pads to set length of time.
3. Touch TIMER SET.

   If not touched within 5 seconds, the display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

   When the set time ends, if enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
4. Touch TIMER OFF anytime to cancel the Timer and/or stop reminder tones.

   Remember, touching the LOWER OVEN OFF/CANCEL or UPPER OVEN OFF/CANCEL will turn the respective oven(s) off.

   The time can be reset during the countdown by repeating the above steps.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to avoid unintended use of the oven(s).

When the control is locked, only the CLOCK, TIMER SET and TIMER OFF pads will function.

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the oven(s), Timer and Timed Cooking are off. Touch and hold the number pad 3 CONTROL LOCK until "CONTROL LOCK" and a picture of a lock appear on the display, about 3 seconds. Repeat to unlock and remove "CONTROL LOCK" from the display.

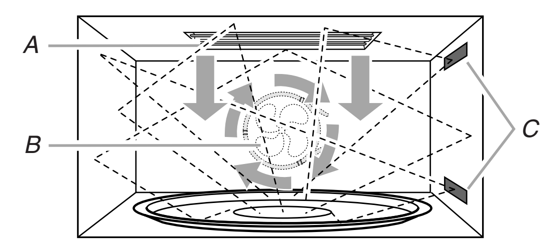
Help Prompts

Help prompts are visible messages that appear on the upper oven display on combination oven models or the display on single oven models. Only Crisping and Broiling help prompts can be turned off.

Before turning help prompts on/off, the oven(s), Timer and, on combination oven models, the lower oven Timed Cooking must be off.

To Turn Off/On: Touch and hold the number pad "2" for 5 seconds. A tone will sound, and either "HELP OFF" or "HELP ON" will flash on the upper oven display on combination oven models or the display on single oven models for 3 seconds. Repeat for desired option.

HIGH SPEED COOKING



A. Broil element
B. Convection element and fan
C. Dual microwave emission

High Speed Cooking uses the broil element, convection element and fan and microwaves. All cycle on and off in intervals.

- Bakeware and the interior oven surfaces, including the door, will become hot.
- Always use an instant read meat thermometer to determine doneness of meat and poultry.
- Use nonmetallic, ovenproof glass, ceramic or plastic approved for conventional oven use.
- Covers are not necessary unless recommended in recipe. If recommended, use a casserole dish and its lid for optimal results.
- Do not use covers or containers made of foil, paper, waxed paper or plastic not recommended for use in a conventional oven.
- When roasting, meats and poultry will spatter. Plastic oven bags designed for conventional oven use can be used for easier cleanup. Follow manufacturer's recommendations.
- When using the crisper pan or convection grid, place them directly on the turntable.
- Select tender cuts of meat for optimal cooking results.
- Arrange pieces of food in a single layer on the crisper pan or baking dish.

To Use:

Before high speed cooking, put food in the oven and close the door. Preheating is not necessary.

1. Touch SPEED COOK control.
2. Touch the number pads to enter the food code from the chart.

   If "WGT" or "QTY" appears on the display, touch the number pads to enter the quantity or weight from the chart or touch 0 QUANTITY to increase the weight in increments from the chart.
3. Touch START or wait 5 seconds for oven to turn on automatically.

   The display will countdown the cook time.

   When the cycle ends, "End" will appear in the display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
4. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the oven door when finished cooking to clear the display.

High Speed Cooking Chart

Preset cooking times have been determined; however individual tastes vary. If cooking results are not desirable after the cycle is over, code number 69 will add 2 additional minutes of cook time. It can be used multiple times. Also, check the food a few minutes after the cycle has ended, to help avoid overcooking.

FOOD	CODE	QUANTITY OR WEIGHT — INSTRUCTIONS
BISCUITS AND ROLLS		
Biscuits, Large, Refrigerated	60	5 or 8. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Biscuits, Small, Refrigerated	59	6 or 12. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Cinnamon Rolls, Large, Refrigerated	62	No quantity entry required. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Cinnamon Rolls, Small, Refrigerated	61	5 or 8. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Orange Sweet Rolls, Refrigerated	63	No quantity entry required. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
CASSEROLES		
Casserole, Freshly Made	27	4-10 cups (1-2.5 L) in 1 cup (250 mL) increments. Place in casserole dish. Place convection grid on turntable, then casserole dish on grid.
Entrée, Frozen	29	10-45 oz (283 g-1.3 kg) in 0.5 oz (14 g) increments. Loosen plastic film covering. Place convection grid on turntable, then entrée on grid.
Lasagna, Freshly Made	28	No quantity entry required. Use recipe that makes about 8 cups (2 L) and an 11" x 7" (28 x 18 cm) baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
CONVENIENCE FOODS, FROZEN		
Chicken Breast Tenders	54	5 to 20 pieces. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Chicken Nuggets	55	6 to 26 pieces. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Chicken Wings, Buffalo Hot	49	0.5-1.5 lbs (227-680 g) in 0.25 lb (113 g) increments. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Dinners	43	6.5-16.5 oz (184-468 g) in 0.5 oz (14 g) increments. Follow package instructions for venting of plastic film. Place convection grid on turntable, then dinner on grid.
Egg Rolls	47	1 to 8 pieces, 3 oz (85 g) each. Place egg rolls directly on convection grid, then grid on turntable.
Egg Rolls, Mini	48	6 to 24 pieces. Place egg rolls on crisper pan and crisper pan on turntable.
Entrée	29	10-45 oz (283 g-1.3 kg) in 0.5 oz (14 g) increments. Loosen plastic film covering. Place convection grid on turntable, then entrée on grid.
Fish Portions, Battered	41	2 to 8 pieces, about 2 oz (57 g) each. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Fish Sticks, Breaded	42	No quantity entry required. Use 4 to 18 pieces. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
French Fries	44	3-12 oz (85-340 g) in 1 oz (28 g) increments. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Onion Rings	57	4-16 oz (113-454 g) in 1 oz (28 g) increments. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Pizza	40	6", 9" and 12" (15, 23 and 30 cm) diameter. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Pizza Rolls, Mini	53	6 to 24 pieces. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Potato Nuggets	46	3-12 oz (85-340 g) in 1 oz (28 g) increments. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Potato Wedges	45	3-12 oz (85-340 g) in 1 oz (28 g) increments. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
DESSERTS		
Baked Apples	37	2 to 8 pieces. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.

FOOD	CODE	QUANTITY OR WEIGHT — INSTRUCTIONS
Bread Pudding	39	No quantity entry required. Place in 2 qt (2 L) casserole dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Brownies	51	No quantity entry required. Use amount of batter for a 9" x 13" (23 x 33 cm) dish. Spray crisper pan with nonstick cooking spray and dust with dry bread crumbs. Spread batter into crisper pan. Place crisper pan on turntable.
Cake	50	No quantity entry required. Use amount of batter for a 9" x 13" (23 x 33 cm) dish. Spray crisper pan with nonstick cooking spray and dust with dry bread crumbs. Spread batter into crisper pan. Place crisper pan on turntable.
Cookies, Refrigerated Dough	64	No quantity entry required. Drop rounded teaspoonful (5 mL) of cookie dough on crisper pan. Pan will hold 12 cookies at a time. Place crisper pan on turntable.
Fruit Crisp	38	2 or 3 qts (2 or 3 L). Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
MEATS		
Beef		
Beef Roast, Boneless	16	1.5-5 lbs (680-2268 g) in 0.1 lb (45 g) increments. Shake 1 tbs (15 mL) of flour in oven bag. Put roast in bag and close with plastic tie. Cut 6 small slits in top of bag. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Meatballs	20	No quantity entry required. Shape meat mixture into 20, 1½" (4 cm) meatballs. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Meat Loaf	18	1.5-2 lbs (680-907 g) of meat in 0.25 lb (113 g) increments. Place meat loaf in a glass baking dish. Small in a 8.5" x 4.5" (21.5 x 11 cm) dish. Large in a 9" x 5" (23 x 13 cm) dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Meat Loaf and 6 Potatoes	19	No quantity entry required. Place meat loaf made with 1.5 lbs (680 g) of meat in an 8½" x 4½" (21.5 x 11 cm) baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid. Prick skins of potatoes and arrange on grid around the meat loaf dish.
Swiss Steak	17	1-2 lbs (454 g-1 kg) in 0.25 lb (113 g) increments. Follow recipe instructions, browning meat in a skillet. Place meat in baking dish. Add other recipe ingredients to dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Lamb		
Leg of Lamb, Boneless	26	1-2.5 lbs (454 g-1 kg) in 0.1 lb (45 g) increments. Shake 1 tbs (15 mL) of flour in oven bag. Put leg of lamb in bag and close with plastic tie. Cut 6 small slits in top of bag. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Pork		
Ham, Fully Cooked, Boneless	25	1-4.5 lbs (454 g-2 kg) in 0.1 lb (45 g) increments . Shake 1 tbs (15 mL) of flour in oven bag. Put ham and 0.5 cup (125 mL) water in bag. Close with plastic tie and cut 6 small slits in top of bag. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Pork Chops, Bone-in, ¾" (2 cm) thick	23	0.4-1.5 lbs (181-680 g) in 0.1 lb (45 g) increments. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Pork Chops, Boneless, ¾" (2 cm) thick	24	0.3-1.6 lbs (136 g-2 kg) in 0.1 lb (45 g) increments. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Pork Roast, Bone-in	21	2.5-4.5 lbs (1-2 kg) in 0.1 lb (45 g) increments. Shake 1 tbs (15 mL) of flour in oven bag. Put pork roast in bag and close with plastic tie. Cut 6 small slits in top of bag. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Pork Roast, Boneless	22	1-5 lbs (454 g-2 kg) in 0.1 lb (45 g) increments. Shake 1 tbs (15 mL) of flour in oven bag. Put pork roast in bag and close with plastic tie. Cut 6 small slits in top of bag. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Poultry		
Chicken Breasts, Boneless, Skinless	12	0.2-2 lbs (91-907 g) in 0.1 lb (45 g) increments. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Chicken Breast Tenders, Frozen	54	5 to 20 pieces. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Chicken Nuggets, Frozen	55	6 to 26 pieces. Arrange on crisper pan. Place on turntable.

FOOD	CODE	QUANTITY OR WEIGHT — INSTRUCTIONS
Chicken Pieces, Bone-in, with Skin	11	0.5-2 lbs (227-907 g) in 0.1 lb (45 g) increments. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Chicken Wings, Buffalo Hot, Frozen	49	0.5-1.5 lbs (227-680 g) in 0.25 lb (113 g) increments. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Chicken, Whole	10	3-5.5 lbs (1.3-2.5 kg) in 0.1 lb (45 g) increments. Shake 1 tbs (15 mL) of flour in oven bag. Put chicken in bag and close with plastic tie. Cut 6 small slits in top of bag. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Cornish Hens	15	1.5-4.5 lbs (680 g-2 kg) in 0.1 lb (45 g) increments. Shake 1 tbs (15 mL) of flour in oven bag. Put hen(s) in bag and close with plastic tie. Cut 6 small slits in top of bag. Place in baking dish. Place convection grid on turntable and baking dish on grid.
Turkey Breast, Bone-in	14	2-6.5 lbs (907 g-3 kg) in 0.1 lb (45 g) increments. Shake 1 tbs (15 mL) of flour in oven bag. Put breast in bag and close with plastic tie. Cut 6 small slits in top of bag. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid. If dish with turkey is too tall, do not use grid.
Turkey, Whole, Unstuffed	13	10-12 lbs (4.5-5.5 kg) in 0.1 lb (45 g) increments. Shake 1 tbs (15 mL) of flour in oven bag. Put turkey in bag and close with plastic tie. Cut 6 small slits in top of bag. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid. If dish with turkey is too tall, do not use grid.
Seafood		
Fish Fillets, ¾" (2 cm) thick	67	0.4-1.2 lbs (181-544 g) in 0.1 lb (45 g) increments. Spray crisper pan with nonstick cooking spray. Place fish on crisper pan and crisper pan on turntable.
Fish Portions, Battered, Frozen, about 2 oz (57 g) each	41	2 to 8 pieces. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Fish Steaks, 1" (2.5 cm) thick	68	0.3-1.3 lbs (136-590 g) in 0.1 lb (45 g) increments. Spray crisper pan with nonstick cooking spray. Place fish on crisper pan and crisper pan on turntable.
Fish Sticks, Breaded, Frozen	42	No quantity entry required. Use 4 to 18 pieces. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Shrimp, Raw, Shelled	52	0.25-1 lbs (113-454 g) in 0.25 lb (113 g) increments. Spray crisper pan with nonstick cooking spray. Place shrimp on crisper pan and crisper pan on turntable.
VEGETABLES		
Baked Potatoes, Large, White	30	1 to 8 potatoes. Pierce skins. Place on convection grid and grid on turntable.
Baked Potatoes, Small-Medium, White	31	1 to 8 potatoes. Pierce skins. Place on convection grid and grid on turntable.
Baked Sweet Potatoes, Large	32	1 to 6 potatoes. Cut off thin, dried ends. Pierce skins. Place on convection grid and grid on turntable.
Baked Sweet Potatoes, Small-Medium	33	1 to 6 potatoes. Cut off thin, dried ends. Pierce skins. Place on convection grid and grid on turntable.
French Fries, Frozen	44	3-12 oz (85-340 g) in 1 oz (28 g) increments. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Onion Rings, Frozen	57	4-16 oz (113-454 g) in 1 oz (28 g) increments. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Potato Mixes, Dry, Scalloped or Au Gratin	35	No quantity entry required. Follow package directions. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Potato Nuggets, Frozen	46	3-12 oz (85-340 g) in 1 oz (28 g) increments. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Potato Skins	65	No quantity entry required. Bake 1.5 lbs (680 g) potatoes. Scoop out insides leaving a 3/8" (1 cm) shell. Brush both sides with butter. Place skins on crisper pan and crisper pan on turntable. With 1 minute of cooking time remaining, add toppings if desired.
Potato Wedges, Frozen	45	3-12 oz (85-340 g) in 1 oz (28 g) increments. Arrange on crisper pan. Place on turntable.

FOOD	CODE	QUANTITY OR WEIGHT — INSTRUCTIONS
Roasted Potatoes, Coating Mix, 3½ cups (875 mL) cubed potatoes	34	No quantity entry required. Follow coating mix package directions. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Roasted Vegetables	36	2-8 cups (500 mL-2 L) in 1 cup (250 mL) increments. Cut fresh vegetables in bite-size pieces. Toss with olive or cooking oil and seasonings. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
MISCELLANEOUS		
Cook 2 minutes longer	69	No quantity entry required. Gives 2 more minutes of cooking time. Use this code to finish cooking foods not done to your liking. May be used more than once.
Hot Dogs	56	2 to 10 pieces, 0.1 lb (45 g) each. Arrange on crisper pan. Place on turntable.
Nachos	58	No quantity entry required. Use 8 oz (227 g) chips, salsa, cheese and other toppings to create your own nachos. Place in baking dish. Place convection grid on turntable, then baking dish on grid.
Pizza Reheat	66	1 to 4 pieces. Place pizza slices on crisper pan and crisper pan on turntable.

MICROWAVE OVEN USE

A magnetron in the microwave oven produces microwaves which reflect off the metal floor, walls and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate when it is empty.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst, requiring significant cleanup of microwave oven cavity. Cover poached eggs and allow a standing time.

Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition and density of the food affect cooking results.

Amount of Food

The more food heated at once, the longer the cook time needed. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Size and Shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature

Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

Composition and Density

Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature, and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines

Covering

Covering food helps retain moisture, shorten cook time and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning

Stirring and turning redistribute heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging

If heating irregularly shaped or different sized foods, arrange the thinner parts and smaller sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing

Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding

Use small, flat pieces of aluminum foil to shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones and foods such as chicken wings, leg tips and fish tail. See “Aluminum Foil and Metal” first.

Standing Time

Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, then test before using.

MATERIAL	RECOMMENDATIONS
Aluminum Foil, Metal	See "Aluminum Foil and Metal" section.
Browning Dish	Bottom must be at least 3/16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer's recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer's recommendations.
Melamine	Follow manufacturer's recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use nonrecycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer's recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer's recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

Aluminum Foil and Metal

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

OK for Use

Racks and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

Microwave Cooking Power

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name or number. For example, 70%=7=Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

PERCENT/NAME	NUMBER	USE
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta or stirrable casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

Cooking

To Use:

1. Touch the number pads to set a length of time to cook.

   If using 100% cook power, skip to Step 3.
2. Touch MICRO POWER then enter the desired power level. See “Cooking Power” chart.
3. Touch START.

   The display will count down the cook time.

   When the cycle ends, “End” will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
4. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

The cook time and cooking power can be changed after touching START without interrupting cooking.

To Change Cook Time: Touch MICRO POWER. Enter the new cook time within 5 seconds. Touch START, or wait 5 seconds and the change will be entered automatically.

To Change Cooking Power: Touch MICRO POWER twice. Enter the new cook power within 5 seconds. Touch START, or wait 5 seconds and the change will be entered automatically.

Cooking in Stages

The microwave oven can be set to cook at different cooking powers for various lengths of time, up to 3 stages.

To Cook in Stages:

1. Touch the number pads to set a length of cook time for the first stage.
2. Touch MICRO POWER and then enter a cook power (if other than 100%) from the Cook Power Chart.
3. Touch MICRO POWER to start programming next stage.
4. Repeat the above steps for second- and third-stage programming.

   The numbers “1,” “2” and/or “3” will appear in the upper oven display during programming.
5. Touch START when cook times and cook powers have been entered.

   The upper oven display will count down each of the cook times. The numbers “1,” “2” or “3” will appear in the display during their respective stages.

   When the cycle ends, “End” will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

   Cook time may be changed during any cycling stage by touching MICRO POWER once, and then entering the new time within 5 seconds. Time may be added in one-minute increments by touching ADD A MINUTE (START) during the cycling stage.
6. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Crisper Pan Frying

When the crisper pan is used with microwaves, it is like a frying pan or griddle, ideal for French toast, burgers, eggs, stir-frying and sautéing. See “Crisper Pan and Handle” section first before using.

To Use:

Before crisper pan frying, brush crisper pan with 1/2 tsp (3 mL) of oil or spray with nonstick cooking spray. Arrange food on crisper pan. Place pan on turntable.

1. Touch the number pads to set a length of time to cook.
2. Touch START.

   The display will countdown the cook time.

   When the cycle ends, “End” will appear in the display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
3. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

CRISPER PAN FRYING CHART

Times are approximate and may be adjusted for individual tastes.

FOOD	COOKTIME	INSTRUCTIONS
Bacon, Canadian 2¼" (6 cm) thick slices	1 min	Turn slices over on crisper pan after cooking.
Eggs, scrambled 2 4	 45 sec to 1 min 2 to 3 min	Mix 1 tbs of water per egg and pour into preheated pan.
French Toast, Pancakes, Waffles, 4 Frozen	3 to 4 min	Turn halfway through cooking.
Ground Beef, 1 lb (454 g)	6 to 7 min	Crumble meat before cooking. Stir halfway through cooking. Make sure no pink center.
Ground Beef Patties, two 4 oz (113 g) patties	Side 1: 2 min Side 2: 2-4 min	Cook completely, no pink center.
Pizza Dough, uncooked 9" and 12" (23 and 30 cm)	4 to 5 min	Sprinkle with corn meal. Press dough into pan. After precooking dough, add sauce and toppings.
Vegetables, stir-fry, 2 cups (500 mL)	4 min	Cut vegetables in equal sizes. Stir after 2 minutes.

Reheat

Times and cooking powers have been preset for reheating 8 food types. Use the following chart as a guide.

FOOD	CODE	QUANTITY
Dinner Plate	1	1 to 2 servings
Bread	2	1 to 6 slices
Meats	3	1 to 6 servings
Cheese Dip*	4	1 to 3 cups (250 - 750 mL)
Soup*	5	1 to 4 cups (250 mL-1 L)
Sauce*	6	1 to 3 cups (250 - 750 mL)
Pizza	7	1 to 2 servings
Beverage 1 Coffee 2 Tea 3 Hot Chocolate	8	Serving Temperature 1 Warm 2 Hot 3 Very Hot

*Four tones will sound at the midpoint of the reheat cycle, and "STIR" will appear in the display. Stir food if desired, close door, and touch START.

To Reheat Foods:

1. Touch REHEAT.

   Touch number pad to select food type from the Custom Reheat chart.

   or

   Touch REHEAT repeatedly to scan and select food settings. For example, to select the Bread setting, REHEAT must be touched twice.
2. Touch number pads to enter quantity (in servings, slices or cups)

   or

   Touch QUANTITY (number pad "0") to scan and select quantities. For example, to select the quantity of 2 servings, QUANTITY must be touched twice.
3. Touch START or wait 5 seconds and the microwave oven will start automatically.

   The upper oven display will count down the reheat time.

   When the cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
4. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Reheat Beverages:

1. Touch REHEAT.
2. Touch number pad "8"

   or

   Touch REHEAT repeatedly until the Beverages setting, "BEVRG-8" is reached.
3. Touch number pad from chart to select beverage type.
4. Touch number pad from chart to select serving temperature.
5. Touch START or wait 5 seconds and the microwave oven will start automatically.

   The upper oven display will count down the reheat time.

   When the cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

   IMPORTANT: Heated liquids can splash out during and after heating. A wooden stir stick placed in the cup or bowl during heating may help avoid this.
6. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

For more information on reheating different foods using the manual microwave function, see "MICROWAVE CUSTOM REHEAT CHART" at the end of the "MICROWAVE OVEN USE" section.

Defrost

The Defrost feature can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost by using 30% cook power.

- Food should be 0°F (-18°C) or colder at defrosting for optimal results.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Defrost feature, but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips and fish tails. See "Aluminum Foil and Metal" first.

DEFROST CHART

The Defrost system has six categories: Meat, Poultry, Fish, Bagel, Fruit Juice, and Roll/Muffin. Use the following chart as a guide.

FOOD SETTING	CODE	WEIGHT OR QUANTITY
Meats*	1	0.1 to 6.6 lbs (45 g to 3 kg)
Poultry*	2	0.1 to 6.6 lbs (45 g to 3 kg)
Fish*	3	0.1 to 4.4 lbs (45 g to 1.34 kg)
Bagel**	4	1 to 6 pieces
Fruit Juice	5	6, 12 or 16 oz (170, 340 or 454 g)
Roll/Muffin	6	1 to 6 pieces

*See Preparation chart at end of "Defrost" section for cuts, sizes, and instructions.

**Bagel quantity settings 1 and 2 may appear to have longer defrost times than necessary. However, longer times use less cooking power.

To use Defrost:

1. Touch DEFROST.
2. Touch the number pad from the Defrost chart to select food

   or

   Touch DEFROST repeatedly to scroll through foods.

3. Touch number pads from the Defrost chart to select the weight or quantity

   or

   Touch QUANTITY (number pad “0”) repeatedly to select quantity.
4. Touch START or wait 5 seconds and the microwave oven will start automatically.

   The display will count down the defrost time. For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected.

   When the cycle ends, “End” will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
5. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display.

The cook time can be changed during the defrosting cycle without interrupting cooking.

To Change Defrost Time: Touch MICRO POWER repeatedly to scroll through “MORE,” “LESS” or “NORML” time.

MEAT, POULTRY AND FISH DEFROST PREPARATION

Use the following chart as a guide when defrosting meat, poultry, or fish. When setting the Defrost cycle, the net weight must be entered in pounds and tenths of pounds.

MEAT	
Beef: ground, steaks, roast, stew *Lamb:* stew and chops *Pork:* chops, ribs, roasts, sausage	The narrow or fatty areas of irregular shaped cuts should be shielded with foil before defrosting. Do not defrost less than 1/4 lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place all meats in microwave-safe baking dish.
POULTRY	
Chicken: whole and cut up *Cornish hens* *Turkey:* breast	Place in microwave-safe baking dish, chicken breast side up. Remove giblets from whole chicken.
FISH	
Fillets, Steaks, Whole, Shellfish	Place in microwave-safe baking dish.

Popcorn

- Do not use regular paper bags or glassware.
- Pop only one package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer’s instructions when using a microwave popcorn popper.
- Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle. Do not repop unpopped kernels.
- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content.

Popping time has been preset based on commercially packaged microwave popcorn. The oven is preset for the 3.5 oz (99 g) size, but can be changed. Use the following chart as a guide.

BAG SIZE	CODE	TOUCH PAD
3.5 oz (99 g)	1	Once
3.0 oz (85 g)	2	Twice
1.75 oz (50 g)	3	Three times

To Pop Popcorn:

1. Touch POPCORN.

   The microwave oven will be set to automatically begin the pop setting for the 3.5 oz (99 g) bag size.

   Touch POPCORN repeatedly to scan and select bag size

   or

   Touch number pad from chart to manually select bag size.
2. Touch START or wait 5 seconds for the popping to begin automatically.

   The upper oven display will count down the popping time.

   Time may be added to popping time by touching ADD A MINUTE (START) during or after popping.

   When the popcorn cycle ends, “End” will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
3. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Keeping Food Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven.

- Cover plates of food.
- Cover foods that were covered while being cooked.
- Do not cover baked goods such as pastries, pies, turnovers, etc.

To Keep Food Warm:

1. Set desired keep-warm time.
2. Set cook power at 10% (number pad “1”).
3. Touch START.

   The display will count down the warming time.

   When the cycle ends, “End” will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
4. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display.

To program keep-warm at the end of a cooking cycle, set the desired time and set the cook power (10%) as the last cooking stage. See “Cooking in Stages” section.

Crisp

The Crisp feature uses the broil element and microwaves to crisp and brown foods. Crisp can be used to saute meats and vegetables, pan-fry bacon and eggs, and to crisp and brown pizza and cheese sandwiches. Always use the crisper pan. See the “Crisper Pan and Handle” section before using.

To Crisp:

Before Crisping, brush crisper pan with 1/2 tsp (3 mL) of oil or spray with nonstick cooking spray. Arrange food on crisper pan, and place pan on turntable.

1. Touch CRISP.
2. Touch the number pads to enter a length of time to cook in minutes and seconds. The time can be set up to 90 minutes.
3. Touch START.

   The “USE PAN” prompt will appear in the upper oven display for 4 seconds, then the display will count down the cook time.

   Time may be added during cooking by touching ADD A MINUTE (START).

   When the cycle ends, “End” will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
4. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display.

The “USE PAN” prompt may be disabled by touching and holding the number pad “2” for 5 seconds. Repeat to re-enable.

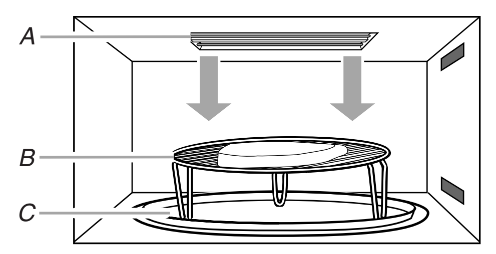
CRISPING CHART

Times are approximate and may be adjusted for individual tastes.

FOOD	COOK TIME	PREPARATION
Pizza, refrigerated or fresh 12" (30 cm) 9" (23 cm)	 9 min 7 min	Sprinkle crisper pan with corn meal. Add additional time for thick crust and reduce time for thin crust.
Puff Pastry Fruit Turnovers, 4 Frozen	10-12 min	
Turkey Breast, boneless	10-12 min per 1 lb (454 g)	Place turkey in center of crisper pan. Internal temperature should be 170°F (77°C).

Broil

The Broil feature uses the broil element to cook and brown 1 to 4 small pieces of food at a time. Always use the broiling grid. The Crisper Pan may be used with the Broil function to catch drippings from the food. See “Grids” section before using.



A. Broil element
B. Broiling grid
C. Crisper pan

- Avoid opening the door often.
- For even browning, turn food over halfway through cooking.

Before Broiling:

The turntable hub must be removed to keep the turntable from rotating during broiling. See “Turntable” section for hub location. Remove the turntable, lift out the hub, and then replace the turntable on the support. The turntable must be in place during broiling, but it should not rotate.

To Broil:

1. Preheat the broil element by touching BROIL and setting a broil time of 2-3 minutes.
2. After preheating, place food on the grid and position the grid on the turntable so that all of the food is directly under the broil element.
3. Touch BROIL.
4. Touch the number pads to enter a length of time to broil in minutes and seconds, up to 90 minutes.
5. Touch START.

   The “USE GRID” prompt will appear in the upper oven display for 4 seconds, then the display will count down the cook time.

   Time may be added during cooking by touching ADD A MINUTE (START).

   When the cycle ends, “End” will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
6. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display.

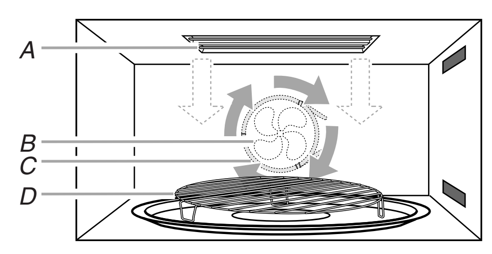
The “USE GRID” prompt may be disabled by touching and holding the number pad “2” for 5 seconds. Repeat to re-enable.

BROILING CHART

Times are approximate and may be adjusted for individual tastes.

FOOD	COOK TIME	PREPARATION
Garlic Toast or Open Face Sandwiches	2 to 3 min	
Steaks, 2 top sirloin, 3/4" (2 cm) thick, 8 oz (227 g) portions	Medium doneness Side 1: 10 min Side 2: 8 min	Trim excess fat and score edges. Let stand 1 min before serving.

Convection Cooking



A. Broil element
B. Convection fan
C. Convection element (on some models)
D. Convection grid

Convection cooking uses the convection element (on some models) and the fan. Hot air is circulated throughout the oven cavity by the fan. The constantly moving air surrounds the food to heat the outer portion quickly.

The convect function may be used to cook small amounts of food on a single rack.

- Always use the convection grid.
- Do not cover turntable or convection grid with aluminum foil.
- Do not use light plastic containers, plastic wrap or paper products. All heatproof cookware or metal utensils can be used in convection cooking, but metal utensils cannot be used in microwave cooking. Round pizza pans are excellent for convection cooking.
- Use convection cooking for items such as souffles, breads, cookies, angel food cakes, pizza, and most meats and fish.
- No special techniques are needed to adapt standard oven recipes to convection cooking, although some temperatures might need to be reduced, and some cooking times might need to be shortened.
- This oven may be preheated in the same way that standard oven is preheated. (Most recipes for baked goods call for preheating.)

To Convect Cook with Preheat:

1. Position convection grid on turntable in microwave oven and close the door.
2. Touch CONVECT twice.

   "PREHEAT" will appear in the upper oven display.

   Touch the number pads to set a temperature other than 325°F (162°C). The cook temperature setting may be changed as desired from 170°F to 450°F (77°C to 232°C).

   Celsius temperatures below 100°C must have a "0" at the beginning of their entries. For example, 77°C must be entered as 0-7-7.
3. Touch START.

   The upper oven display will show the "TIME" prompt.
4. Touch number pads to enter length of time to cook, in hours and minutes, up to 4 hours.
5. Touch START.

   "Lo" will appear in the upper oven display until the temperature reaches 170°F (77°C). When that temperature is reached, the display will show the preheating temperature in 5°F (-15°C) increments until the set cooking temperature is reached.

   When preheating is complete, one tone will sound, and the display will show the set cook time.
6. Place food or bakeware on convection grid and close the door.
7. Touch START.

   The upper oven display will count down the cook time.

   Each time the door is opened during cooking, the START pad must be touched to restart cooking.

   When the cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
8. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display.

To Convect Cook without Preheat:

1. Position convection grid on turntable in microwave oven, place food or bakeware on convection grid, and close the door.
2. Touch CONVECT once.

   Touch the number pads to set a temperature other than 325°F (162°C). The cook temperature setting may be changed as desired from 170°F to 450°F (77°C to 232°C).

   Celsius temperatures below 100°C must have a "0" at the beginning of their entries. For example, 77°C must be entered as 0-7-7.
3. Touch START.

   The upper oven display will show the "TIME" prompt.
4. Touch number pads to enter length of time to cook, in hours and minutes, up to 4 hours.
5. Touch START.

   The upper oven display will count down the cook time.

   Each time the door is opened during cooking, the START pad must be touched to restart cooking.

   When the cycle ends, "End" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
6. Touch UPPER OVEN OFF/CANCEL or open the door to clear the display.

MICROWAVE COOK CHART

These times are approximate and may need to be adjusted to suit individual taste.

FOOD	COOK TIME (in min and sec)	COOK POWER
Meats, Poultry, Fish, Seafood		
Bacon (per slice)	0:45-1:15 per slice	100%
Ground Beef for Casseroles (1 lb [0.45 kg])	4:00-6:00	100%
Ground Beef Patties (2) Ground Beef Patties (4)	Side 1: 2:00, Side 2: 1:30-2:00 Side 1: 2:30, Side 2: 2:00-3:00	100% 100%
Meat Loaf (1½ lbs [0.7 kg])	13:00-19:00	70%
Chicken Pieces Internal temperature should be 185ºF (85ºC) after standing.	6:00-9:00 per 1 lb (454 g)	100%
Turkey Breast Internal temperature should be 185ºF (85ºC) after standing.	5:00, then 8:00-12:00	100%, 70%

FOOD	COOK TIME (in min and sec)	COOK POWER
Fish Fillets (1 lb [0.45 kg])	5:00-6:00	100%
Scallops and Shrimp (1 lb [0.45 kg])	3:30-5:30	100%
Vegetables		
Beans, Green or Yellow (1 lb [0.45 kg])	6:00-12:00	100%
Broccoli (1 lb [0.45 kg])	6:00-10:00	100%
Carrots (1 lb [0.45 kg])	8:00-12:00	100%
Cauliflower (medium head)	6:00-9:00	100%
Corn on the Cob (2) Corn on the Cob (4)	4:00-9:00 6:00-16:00	100% 100%
Potatoes, Baked (4 medium)	13:00-19:00	100%
Summer Squash (1 lb [0.45 kg])	3:00-8:00	100%
Other		
Applesauce (4 servings)	7:00-9:00	100%
Baked Apples (4)	4:00-6:00	100%
Chocolate (melt 1 square)	1:00-2:00	50%
Eggs, Scrambled (2) Eggs, Scrambled (4)	1:15-1:45 2:00-3:00	100% 100%
Hot Cereals (1 serving) Hot Cereals (4 servings)	1:30-5:00 4:30-7:00	100% 100%
Nachos (large plate)	1:30-2:30	50%
Water for Beverage (1 cup [250 mL]) Water for Beverage (2 cups [500 mL])	2:30-4:00 4:30-6:00	100% 100%

MICROWAVE REHEAT CHART

These times are approximate and may need to be adjusted to suit individual taste. If using Broil to reheat, do not cover food.

FOOD/STARTING TEMPERATURE	COOK TIME (in min and sec)	COOK POWER	PREPARATION
Meat (Chicken pieces, chops, hamburgers, meat loaf slices) 1 serving, refrigerated 2 servings, refrigerated	 1:00-2:00 2:30-4:30	 70% 70%	Cover loosely.
Meat Slices (Beef, ham, pork, turkey) 1 or more servings, room temperature 1 or more servings, refrigerated	 0:45-1:00 per serving 1:00-3:00 per serving	 50% 50%	Cover with gravy or wax paper. Check after 30 sec per serving.
Stirrable Casseroles and Main Dishes 1 serving, refrigerated 2 servings, refrigerated 4-6 servings, refrigerated	 2:00-4:00 4:00-6:00 6:00-8:00	 100% 100% 100%	Cover. Stir after half the time.
Non-stirrable Casseroles and Main Dishes 1 serving, refrigerated 2 servings, refrigerated 4-6 servings, refrigerated	 5:00-8:00 9:00-13:00 13:00-16:00	 50% 50% 50%	Cover with wax paper.
Soup, Cream 1 cup (250 mL), refrigerated 1 can (10 oz [284 mL]), room temperature	 3:00-4:30 5:00-7:00	 50% 50%	Cover. Stir after half the time.
Soup, Clear 1 cup (250 mL), refrigerated 1 can (10 oz [284 mL]), room temperature	 2:30-3:30 4:00-5:30	 100% 100%	Cover. Stir after half the time.

FOOD/STARTING TEMPERATURE	COOK TIME (in min and sec)	COOK POWER	PREPARATION
Pizza (Medium slice)			
1 slice, room temperature	0:15-0:25	100%	
2 slices, room temperature	0:30-0:40	100%	
1 slice, refrigerated	0:30-0:40	100%	
2 slices, refrigerated	0:45-0:55	100%	
Vegetables			Cover. Stir after half the time.
1 serving, refrigerated	0:45-1:30	100%	
2 servings, refrigerated	1:30-2:30	100%	
Baked Potato			Cut lengthwise, then several times crosswise. Cover with wax paper.
1, refrigerated	1:00-2:00	50%	
2, refrigerated	2:00-3:00	50%	
Breads (Dinner or breakfast roll)			Wrap single piece in paper towel. Place several pieces on paper towel, then cover with another paper towel.
1 roll, room temperature	0:08-0:12	50%	
2 rolls, room temperature	0:11-0:15	100%	
4 rolls, room temperature	0:18-0:22	100%	
Pie			
Whole, refrigerated	5:00-7:00	70%	
1 slice, refrigerated	0:30	100%	

OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the microwave oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

Cleaning Method:

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included): See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

MICROWAVE OVEN CAVITY

To avoid damage to microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

On stainless steel models, rub in direction of grain to avoid damaging.

The area where the oven door and frame touch when closed should be kept clean.

Average soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Odors

- Lemon juice or vinegar:

  Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbs (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in oven.

TURNTABLE

Replace turntable immediately after cleaning. Do not operate the microwave oven without the turntable in place.

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

GRIDS

- Steel-wool pad
- Dishwasher

CRISPER PAN

- Mild cleanser and scouring sponge
- Dishwasher

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has the circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**
  See Installation Instructions.

Microwave Oven will not operate

- **Is the door completely closed?**
  Firmly close door.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Control" section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
  See "Control Lock" section.
- **On some models, is the Sabbath Mode set?**
  See "Sabbath Mode" section.
- **On combination oven models, is the lower oven self-cleaning?**
  The upper oven will not work during the lower oven Self-Cleaning Cycle.
- **Is the magnetron working properly?**
  Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, call for service. See "Assistance or Service" section.

Oven makes humming noise

- This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.

Oven door looks wavy

- This is normal and will not affect performance.

Turntable will not operate

- **Is the turntable properly in place?**
  Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support.
- **Is the turntable support operating properly?**
  Remove turntable. Remove and replace turntable support. Replace turntable. Place 1 cup (250 mL) of water on the turntable, then restart oven. If it still is not working, call for service. See "Assistance or Service" section. Do not operate the oven without turntable and turntable support working properly.

Turntable rotates both directions

- This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.

Display shows messages

- **Is the display showing "PF," "PF id=27" or "PF id=30"?**
  There has been a power failure. Clear the display. See "Display(s)" section. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Clear the display. See "Display(s)" section. If it reappears, call for service. See "Assistance or Service" section.

Display shows time countdown, but is not operating

- **Is the Timer in use?**
  See "Timer" section.

Tones are not sounding

- **Are tones disabled?**
  See "Tones" section.

Smoke is coming from oven vent during broiling

- Some smoke is normal and occurs just as in conventional broiling.

Sparking during broiling

- This is normal and occurs as fat burns off from past cooking. Sparking will stop once fat is completely burned off.

Cooking times seem too long

- **Is the cooking power set properly?**
  See "Microwave Cooking Power" in "Microwave Oven Use" section.
- **Are large amounts of food being heated?**
  Larger amounts of food need longer cooking times.
- **Is the incoming voltage less than that specified in the "Electrical Requirements" section?**
  Have a qualified electrician check the electrical system of the house.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.whirlpool.com** and click on "Parts & Accessories."

Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)

Order Part Number 31462

All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name________________________

Address________________________

Phone number________________________

Model number________________________

Serial number________________________

Purchase date________________________

Notes

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures aux personnes et l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" présentées dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" présentées dans cette section.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans un four à micro-ondes.
- Utiliser cet appareil uniquement pour les usages auxquels il est destiné, tels qu'ils sont décrits dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour usage industriel ou de laboratoire.
- Des aliments et des ustensiles de cuisson en métal de taille excessive ne doivent pas être placés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer en métal. Des parties se détachant du tampon peuvent toucher des pièces électriques, causant un risque de choc électrique.
- Ne pas remiser dans le four non utilisé des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé sur le plancher.
- Ne pas frire dans le four. Les ustensiles allant au four à micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de maintenir des températures de friture appropriées.
- Ne pas utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne au mode "PAN BROWN" (brunissement).
- Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four avec du papier métallique. Un surchauffage du four surviendra.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas couvrir ou obstruer une ouverture quelconque du four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer – au-delà du point d'ébullition – sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à micro-ondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPIENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.

  Pour réduire le risque de blessures corporelles :

  – Ne pas trop faire chauffer le liquide.

  – Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.

  – Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.

  – Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.

  – Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

- Ne pas remiser le four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près de l'eau, comme par exemple près d'un évier de cuisine, un sous-sol mouillé ou près d'une piscine ou autres endroits sembables.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

  – Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.

  – Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.

  – En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher le cordon de courant électrique, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).

  – Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformation),

(2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),

(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

Spécifications électriques

Le four à micro-ondes est connecté du côté 110 volts du circuit de 240 volts requis pour le four inférieur. Si la tension d'entrée au four à micro-ondes est inférieure à 110 volts, les temps de cuisson risquent de s'allonger. Demander à un électricien qualifié de vérifier votre système électrique.

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

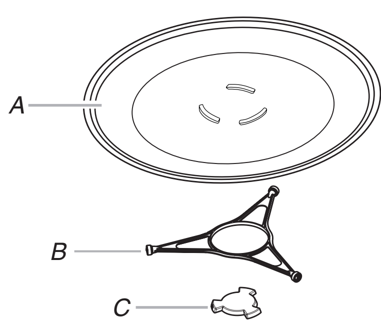
Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :

Le four à micro-ondes doit être raccordé à un système de câblage permanent en métal relié à la terre, ou le câblage d'alimentation doit inclure un conducteur de liaison à la terre connecté à la borne ou à un fil de liaison à la terre sur le four à micro-ondes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

Plateau rotatif



A. Plateau rotatif
B. Axe
C. Support et roulettes

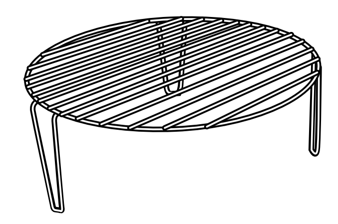
Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Pour les meilleurs résultats de cuisson, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé. Voir “Assistance ou service” pour passer une nouvelle commande de pièces.

Insérer les protubérances arrondies au centre du dessous du plateau rotatif entre les trois rayons de l'axe. L'axe fait tourner le plateau rotatif pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Les roulettes sur le support devraient se loger à l'intérieur du pourtour cranté du dessous du plateau rotatif.

Grilles

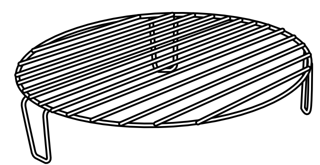
- Les grilles deviendront chaudes. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l’utilisation.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Ne pas remiser les grilles dans le four. Le four risque d’être endommagé si une personne le met en marche accidentellement.
- Ne pas utiliser un autre objet en métal avec les grilles.
- La cuisson sur deux niveaux n’est pas recommandée.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas placer de sacs de maïs à éclater sur les grilles.
- Les grilles sont conçues spécialement pour ce four. Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser d'autre grille avec ce four.
- Voir la section “Assistance ou service” pour commander de nouvelles grilles.

Grille de cuisson au gril (pieds longs)



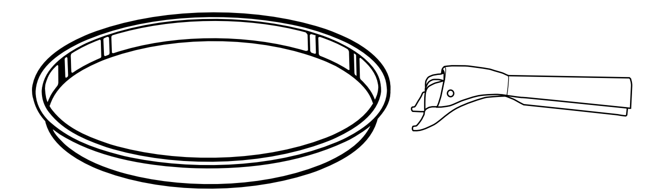
La grille de cuisson au gril place l’aliment près de l’élément de cuisson au gril, ce qui la rend idéale pour le brunissage de petites quantités d’aliments. À utiliser uniquement pour la cuisson au gril.

Grille de cuisson par convection (pieds courts)



La grille de cuisson par convection fournit une circulation optimale de la chaleur pour la cuisson à haute vitesse et la cuisson par convection.

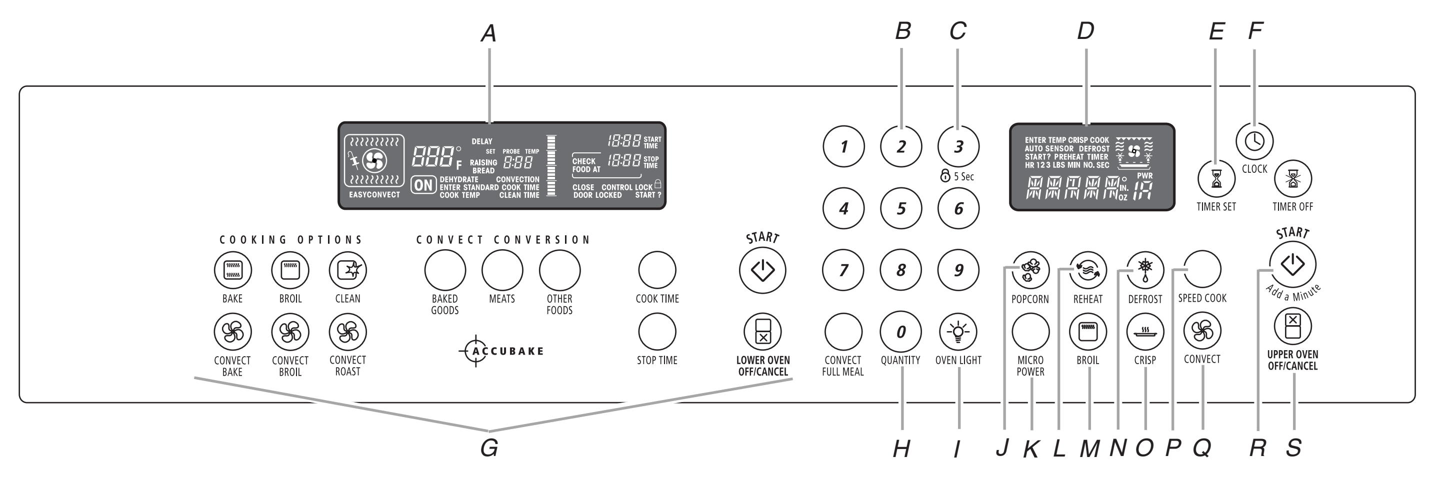
Poêle à croustiller et poignée



La poêle à croustiller, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçue spécialement pour l'utilisation au four à micro-ondes et est idéale pour faire sauter (brunir) des aliments dans le four à micro-ondes.

- La poêle à croustiller deviendra chaude. Toujours utiliser la poignée et des mitaines de four lors de l'utilisation de la poêle. Placer l'extrémité de fixation sur le bord de la poêle, serrer la poignée et soulever la poêle.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la poêle à croustiller ou la poignée en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Ne pas placer la poêle à croustiller sur la grille de convection. Toujours utiliser le plateau rotatif comme support pour la poêle à croustiller.
- Afin d'éviter d'endommager le four, ne pas utiliser d'autre objet métallique avec la poêle à croustiller.
- Afin d'éviter tout dommage, ne pas placer la poêle à croustiller chaude directement sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- La poêle à croustiller est conçue spécifiquement pour ce four. Ne pas l'utiliser dans un autre four.
- Utiliser seulement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour éviter les rayures.
- Voir la section “Assistance ou service” pour une nouvelle commande.

COMMANDE DE FOUR ÉLECTRONIQUE



A. Afficheur du four inférieur
B. Touches numériques
C. Verrouillage des commandes
D. Afficheur du four supérieur
E. MInuterie
F. Horloge
G. Commandes du four inférieur (voir le Guide d'utilisation et d'entretien séparé)
H. Quantité
I. Lampe du four inférieur
J. Maïs à éclater pour micro-ondes
K. Puissance de chauffage du micro-ondes
L. Réchauffage au micro-ondes
M. Cuisson au gril
N. Décongélation au micro-ondes
O. Cuisson pour consistance croustillante
P. Cuisson à haute vitesse
Q. Cuisson par convection
R. Mise en marche du four supérieur et Minute facile
S. Annulation du four supérieur

Afficheur(s)

Lors du branchement initial de l'appareil, toutes les indications sur le(s) afficheur(s) s'allumeront pendant 5 secondes. Ensuite, "PF id = 27" ou "PF id = 30" apparaîtront. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur) ou UPPER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer le(s) affichage(s).

À tout autre moment, lorsque "PF id = 27" ou "PF id = 30" apparaît sur l'afficheur, une panne de courant est survenue. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL ou UPPER OVEN OFF/ CANCEL, et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Afficheur du four inférieur

Lorsque le four inférieur est utilisé, cet afficheur montre la température du four inférieur, la(les) source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche.

Durant la cuisson minutée du four inférieur, cet afficheur montre aussi une barre verticale et un compte à rebours par minute et l'heure d'arrêt (si entrée).

Si "Err" apparaît sur l'affichage, une touche incorrecte a été appuyée. Appuyer sur LOWER OVEN OFF/CANCEL, et essayer de nouveau l'entrée.

Lorsque le four inférieur n'est pas utilisé, cet afficheur est sans indication.

Afficheur du four supérieur

Lorsque le four supérieur ou le four simple est utilisé, cet afficheur montre la (les) source(s) de chaleur du four supérieur, la puissance de chauffage, les quantités, les poids et/ou des suggestions d'aide.

Si "RETRY" clignote sur l'afficheur pendant une seconde, une touche incorrecte a été appuyée. Essayer de nouveau l'entrée.

Lorsque le four supérieur n'est pas utilisé, cet affichage montre l'heure du jour ou le compte à rebours de la minuterie.

Codes de chiffres

Le four est préréglé avec des codes de chiffres de raccourci pour la cuisson à haute vitese et au four à micro-ondes. Un code de chiffres comprend l'une ou plusieurs des fonctions suivantes : puissance de cuisson, temps de cuisson et quantité d'aliments ou poids. Voir les tableaux de code dans les sections "Cuisson à haute vitesse", "Réchauffage personnalisé", "Décongélation personnalisée" et "Maïs à éclater" pour d'autres renseignements.

Mise en marche, Minute facile

La touche START (mise en marche) commande 2 fonctions séparées : Start (mise en marche) et Add a Minute (minute facile).

Mise en marche

La touche START commence toutes les fonctions du four supérieur ou du four simple à l'exception de la minuterie. Si cette touche n'est pas appuyée dans l'intervalle de 5 secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaîtra sur l'afficheur comme rappel. Si cette touche n'est pas appuyée dans l'intervalle de 5 minutes après avoir appuyé sur une touche, l'afficheur du four retournera au mode d'affichage de l'heure du jour et la fonction programmée sera annulée. Si la cuisson est interrompue, il suffit d'appuyer sur START pour poursuivre le programme déjà réglé.

Minutes additionnelles

Durant la cuisson à haute vitesse, la cuisson pour consistance croustillante et la cuisson au gril, appuyer sur ADD A MINUTE (START) (minute facile, [mise en marche]) alors que le four fonctionne ajoutera le temps de cuisson en tranches d'une minute.

Durant la cuisson au four à micro-ondes, appuyer sur ADD A MINUTE alors que le four fonctionne ou à la fin d'un programme ajoutera le temps de cuisson en tranches d'une minute.

Durant la cuisson par convection, appuyer sur ADD A MINUTE n'ajoutera pas de minutes additionnelles.

Annulation du four supérieur

La touche UPPER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annultion du four supérieur) arrête toute fonction du four supérieur, à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Le four s'éteindra lorsque la porte est ouverte. Lorsque la porte est ouverte, l'élément ou les éléments et le ventilateur s'arrêteront, mais la lampe du four restera allumée. Fermer la porte et appuyer sur START (mise en marche) pour poursuivre le programme.

Horloge

Cette horloge indique 12 heures et ne montre pas a.m. ou p.m.

Réglage :

Avant le réglage, s'assurer que les fours, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.
3. Appuyer sur CLOCK.

Pour enlever l'heure de l'affichage : Appuyer sur CLOCK pendant 5 secondes.

Pour remettre l'heure sur l'affichage : Appuyer sur CLOCK. L'heure ne devrait pas nécessiter d'être réglée de nouveau.

Signaux sonores

Les signaux sont sonores et indiquent ce qui suit :

Un signal sonore

- Touche valide
- Le préchauffage du four est prêt
- Fonction entrée

Trois signaux sonores

- Appui incorrect sur une touche

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Les signaux sonores de rappel qui se répètent à chaque minute après les signaux de fin de programme

Tous les signaux sonores (uniquement sur les modèles de fours combinés)

Tous les signaux sonores ci-dessus sont préréglés mais peuvent être désactivés.

Pour désactiver/activer les signaux : Appuyer sur TIMER OFF (minuterie arrêt) pendant 5 secondes. Un signal sonore sera entendu et “Snd oFF” apparaîtra sur l'affichage du four inférieur pendant 3 secondes. Répéter pour revenir à “Snd on”.

Volume des signaux sonores

Le volume est préréglé au niveau élevé mais peut être changé pour un niveau plus bas.

Changement : Appuyer sur la touche numérique “7” pendant 5 secondes. Un signal sonore sera entendu et “Snd Lo” apparaîtra sur l'affichage du four inférieur pendant 3 secondes. Répéter pour revenir à “Snd HI”.

Signaux sonores de rappel

Les signaux sonores de rappel de la minuterie et de la cuisson minutée sont préréglés mais peuvent être désactivés. Les signaux sonores de rappel ne comprennent pas les signaux de fin de programme. Toutefois, sur les modèles de fours combinés, si tous les signaux sonores ont été désactivés, les signaux sonores de rappel ne peuvent pas être activés indépendamment.

Minuterie

Pour désactiver/activer les signaux sonores : Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie) jusqu'au son d'un signal sonore. Répéter pour activer de nouveau.

Cuisson minutée

Pour désactiver/activer les signaux sonores : Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) jusqu'au son d'un signal sonore et jusqu'à ce que l'afficheur du four inférieur retourne au mode inactif (sans indication). Répéter pour activer de nouveau.

Fahrenheit et Celsius

(uniquement sur les modèles de fours combinés)

La température est préréglée au mode Fahrenheit, mais peut être changée au mode Celsius.

Pour le changement : Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pendant 5 secondes. Un signal sonore sera entendu et “C°” apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur pendant 3 secondes. Répéter pour revenir au mode Fahrenheit.

Au mode Fahrenheit, “°F” suit la température du four.

Au mode Celsius, seulement “°” suit la température du four.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et compte à rebours la durée de cuisson réglée. La minuterie ne met pas en marche ni n'arrête le four.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie).

   Appuyer de nouveau pour passer de MIN/SEC à HR/MIN.

   Si aucune action n'est effectuée après 1 minute, l'afficheur retournera à l'heure du jour.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyer sur TIMER SET.

   Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes l'affichage retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

   Lorsque la durée réglée se termine, si la fonction est activée, des signaux sonores de fin de programme seront entendus, ensuite, les signaux sonores de rappel seront entendus à chaque minute.

4. Appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou pour arrêter les signaux de rappel.

   Rappel : si la ou les touche(s) LOWER OVEN OFF/CANCEL ou UPPER OVEN OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four inférieur ou arrêt/annulation du four supérieur) est/sont enfoncée(s), le(s) four(s) respectif(s) s'éteindront.

   La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non désirée du ou des fours.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches CLOCK SET • START, TIMER SET • START et TIMER CANCEL fonctionneront.

Le verrouillage des commandes est préréglé déverrouillé, mais peut être verrouillé.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant le verrouillage, s'assurer que le(s) four(s), la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Appuyer sur la touche 3 CONTROL LOCK jusqu'à ce que "CONTROL LOCK" (verrouillage des commandes) et une image d'un cadenas apparaissent sur l'affichage du four, pendant environ 3 secondes. Répéter pour déverrouiller et éliminer "CONTROL LOCK" de l'affichage.

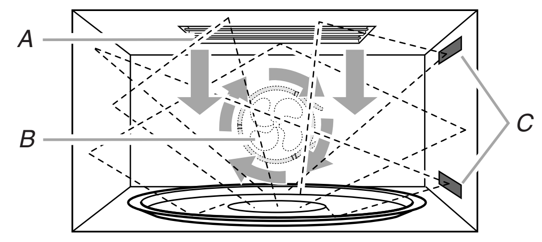
Suggestions d'aide

Les suggestions d'aide sont des messages visibles qui apparaissent sur l'affichage du four supérieur sur les modèles combinés ou sur l'affichage des modèles simples. Seuls les conseils pour la cuisson pour consistance croustillante et la cuisson au gril peuvent être désactivés.

Avant d'activer ou de désactiver les suggestions, les fours, la minuterie et toute cuisson minutée du four inférieur doivent être désactivés.

Pour activer/désactiver : Appuyer sur la touche numérique "2" pendant 5 secondes. Un signal sonore sera entendu et soit "HELP OFF" (aide désactivée) ou "HELP ON" (aide activée) clignotera sur l'affichage du four supérieur pendant 3 secondes. Répéter l'opération pour l'option désirée.

CUISSON À HAUTE VITESSE



A. Élément de gril
B. Élément de cuisson par convection et ventilateur
C. Émission double de micro-ondes

La cuisson à haute vitesse utilise l'élément de gril, l'élément de convection et le ventilateur et les micro-ondes. Tous fonctionnent par intermittence.

- Les ustensiles de cuisson et les surfaces intérieures du four, y compris la porte, deviendront chauds.
- Toujours utiliser un thermomètre à viande à lecture instantanée pour déterminer si la viande ou la volaille est cuite.
- Utiliser des ustensiles de cuisson non-métalliques, du verre à l'épreuve des fours, des ustensiles en céramique ou en plastique approuvés pour l'utilisation dans des fours conventionnels.
- Les couvercles ne sont pas nécessaires sauf s'ils sont recommandés dans la recette. S'ils sont recommandés, utiliser une marmite avec son couvercle pour des résultats idéals.
- Ne pas utiliser des couvercles ou des contenants faits en papier métallique, papier, papier paraffiné ou plastique non recommandés pour l'utilisation dans un four conventionnel.
- Lors du rôtissage, les viandes et les volailles peuvent éclabousser. Les sacs de four en plastique conçus pour le four conventionnel peuvent être utilisés pour un nettoyage plus facile. Suivre les recommandations du fabricant.
- Lors de l'utilisation de la poêle à croustiller ou d'une grille de convection, placer l'ustensile directement sur le plateau tournant.
- Choisir des morceaux tendres de viande pour des résultats de cuisson idéals.
- Disposer les pièces d'aliment en une seule rangée sur la poêle à croustiller ou le plat à cuisson.

Utilisation :

Avant d'utiliser la cuisson à haute vitesse, placer les aliments dans le four et fermer la porte. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

1. Appuyer sur SPEED COOK (cuisson rapide).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le code d'aliment du tableau.

   Si "WGT" ou "QTY" apparaît sur l'affichage du four supérieur, appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité ou le poids du tableau ou appuyer sur 0 QUANTITY pour augmenter le poids par tranche de quantité du tableau.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le four s'allume automatiquement.

   L'affichage comptera à rebours le temps de cuisson.

   À la fin du programme, "End" (fin) apparaîtra sur l'affichage. Si l'appareil est activé, des signaux sonores de fin de programme seront entendus, ensuite des signaux de rappel seront entendus à chaque minute.
4. Appuyer sur UPPER OVEN OFF/CANCEL(arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage lorsque la cuisson est terminée.

Tableau De Cuisson À Haute Vitesse

Les temps de cuisson préréglés ont été soigneusement déterminés, toutefois les goûts individuels peuvent varier. Si les résultats de cuisson ne sont pas ceux souhaités après la fin du programme, le numéro de code 69 ajoutera deux minutes de temps de cuisson. Ce réglage peut être utilisé plusieurs fois. Vérifier aussi l'aliment quelques minutes avant la fin du programme pour aider à éviter une cuisson excessive.

ALIMENT	CODE	QUANTITÉ OU POIDS - INSTRUCTIONS
BISCUITS ET PETITS PAINS		
Biscuits, gros, réfrigérés	60	5 ou 8. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Biscuits, petits, réfrigérés	59	6 ou 12. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Brioches à la cannelle, grosses, réfrigérées	62	Aucune entrée de quantité requise. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Brioches à la cannelle, petites, réfrigérées	61	5 ou 8. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Brioches sucrées à l'orange, réfrigérées	63	Aucune entrée de quantité requise. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
METS EN SAUCE		
Mets en sauce, fraîchement préparés	27	4-10 tasses (1-2,5 L) en tranches de 1 tasse (250 mL). Placer dans un plat pour les mets en sauce. Placer la grille de convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat pour les mets en sauce sur la grille.
Mets principal, congelé	29	10-45 oz (283 g-1,3 kg) en tranches de 0,5 oz (14 g). Dégager la pellicule de plastique. Placer la grille de convection sur le plateau rotatif, ensuite le mets principal sur la grille.
Lasagnes, fraîchement préparées	28	Aucune entrée de quantité requise. Utiliser la recette qui prépare environ 8 tasses (2 L) et un plat à cuisson de 11" x 7" (28 x 18 cm). Placer la grille de convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
ALIMENTS DE COMMODITÉ, CONGELÉS		
Filet de poitrine de poulet	54	5 à 20 morceaux. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Bouchées de poulet	55	6 à 26 morceaux. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Ailes de poulet, "Buffalo hot"	49	0,5-1,5 lb (227-680 g) en tranches de 0,25 lb (113 g). Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille de convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat de cuisson sur la grille.
Repas complets	43	6,5-16,5 oz (184-468 g) en tranches de 0,5 oz (14 g). Suivre les instructions sur l'emballage pour faire évacuer l'air par la pellicule de plastique. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le repas sur la grille.
Pâtés impériaux	47	1 à 8 morceaux, 3 oz (85 g) chacun. Placer directement les pâtés impériaux sur la grille à convection, ensuite la grille sur le plateau rotatif.
Pâtés impériaux, mini	48	6 à 24 morceaux. Placer les pâtés impériaux sur la poêle à croustiller, ensuite la poêle à croustiller sur le plateau rotatif.
Mets principal	29	10-45 oz (283 g-1,3 kg) en tranches de 0,5 oz (14 g). Dégager la pellicule de plastique. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le mets principal sur la grille.
Portions de poisson pané	41	2 à 8 morceaux, environ 2 oz (57 g) chacune. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Bâtonnets de poisson pané	42	Aucune entrée de quantité requise. Utiliser 4 à 18 morceaux. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Frites	44	3-12 oz (85-340 g) en tranches de 1 oz (28 g). Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Rondelles d'oignon	57	4-16 oz (113-454 g) en tranches de 1 oz (28 g). Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Pizza	40	6", 9" et 12" (15, 23 et 30 cm) de diamètre. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.

ALIMENT	CODE	QUANTITÉ OU POIDS - INSTRUCTIONS
Pains à pizza, mini	53	6 à 24 morceaux. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Bouchées de pommes de terre	46	3-12 oz (85-340 g) en tranches de 1 oz (28 g). Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Pommes de terre en tranches	45	3-12 oz (85-340 g) en tranches de 1 oz (28 g). Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
DESSERTS		
Pommes au four	37	2 à 8 morceaux. Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat sur la grille.
Pudding au pain	39	Aucune entrée de quantité requise. Placer dans un plat de 2 ptes (2 L). Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Brownies	51	Aucune entrée de quantité requise. Utiliser une quantité de mélange pour un plat de 9" x 13" (23 x 33 cm). Vaporiser la poêle à croustiller avec un vaporisateur à cuisson antiadhésif et saupoudrer de chapelure. Répandre le mélange dans la poêle à croustiller. Placer la poêle à croustiller sur le plateau rotatif.
Gâteau	50	Aucune entrée de quantité requise. Utiliser une quantité de mélange pour un plat de 9" x 13" (23 x 33 cm). Vaporiser la poêle à croustiller avec un vaporisateur à cuisson antiadhésif et saupoudrer de chapelure. Répandre le mélange dans la poêle à croustiller. Placer la poêle à croustiller sur le plateau rotatif.
Biscuits, pâte réfrigérée	64	Aucune entrée de quantité requise. Déposer des cuillerées à thé combles (5 mL) de pâte à biscuit sur la poêle à croustiller. Ce plat peut contenir 12 biscuits à la fois. Placer la poêle à croustiller sur le plateau rotatif.
Mets croustillants aux fruits	38	2 ou 3 ptes (2 ou 3 L). Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
VIANDES		
Boeuf		
Rôti de boeuf, désossé	16	1,5-5 lb (680 g-2,3 kg) en tranches de 0,1 lb (45 g). Secouer 1 c. à soupe (15 mL) de farine dans un sac allant au four. Placer le rôti dans le sac et fermer avec une attache en plastique. Couper 6 petites fentes au sommet du sac. Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Boulettes de viande	20	Aucune entrée de quantité requise. Avec le mélange de viande faire 20 boulettes de 1½" (4 cm). Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Pain de viande	18	1,5-2 lb (680-907 g) en tranches de 0,25 lb (113 g). Placer le pain de viande dans un plat à cuisson en verre. Petit pain: dans un plat de 8,5" x 4,5" (21,5 x 11 cm). Grand pain : dans un plat de 9" x 5" (23 x 13 cm). Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Pain de viande et 6 pommes de terre	19	Aucune entrée de quantité requise. Placer le pain de viande préparé avec 1½ lb (680 g) de viande dans un plat à cuisson de 8,5" x 4,5" (21,5 x 11 cm). Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille. Percer la peau des pommes de terre et disposer sur la grille autour du plat du pain de viande.
Bifteck à la suisse	17	1-2 lb (454-907 g) en tranches de 0,25 lb (113 g). Suivre les instructions de la recette, en brunissant la viande dans un poêlon. Placer la viande dans un plat à cuisson. Ajouter les autres ingrédients de la recette. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Agneau		
Gigot d’agneau, désossé	26	1-2,5 lb (454 g-1 kg) en tranches de 0,1 lb (45 g). Secouer 1 c. à soupe (15 mL) de farine dans un sac allant au four. Placer le gigot d’agneau dans le sac et le fermer avec une attache en plastique. Couper 6 petites fentes au sommet du sac. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.

ALIMENT	CODE	QUANTITÉ OU POIDS - INSTRUCTIONS
Porc		
Jambon, complètement cuit, désossé	25	1-4,5 lb (454 g-2 kg) en tranches de 0,1 lb (45 g). Secouer 1 c. à soupe (15 mL) de farine dans un sac allant au four. Placer le jambon et ½ tasse (125 mL) d'eau dans le sac. Fermer avec une attache en plastique et couper 6 petites fentes au sommet du sac. Placer dans le plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Côtelettes de porc, avec os, ¾" (2 cm) d'épaisseur	23	0,4-1,5 lb (181-680 g) en tranches de 0,1 lb (45 g). Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Côtelettes de porc, désossées, ¾" (2 cm) d'épaisseur	24	0,3-1,6 lb (136-726 g) en tranches de 0,1 lb (45 g). Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Rôti de porc, avec os	21	2,5-4,5 lb (1-2 kg) en tranches de 0,1 lb (45 g). Secouer 1 c. à soupe (15 mL) de farine dans un sac allant au four. Placer le rôti de porc dans le sac et fermer avec une attache en plastique. Couper 6 petites fentes au sommet du sac. Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Rôti de porc, désossé	22	1-5 lb (454 g-2,3 kg) en tranches de 0,1 lb (45 g). Secouer 1 c. à soupe (15 mL) de farine dans un sac allant au four. Placer le rôti de porc dans le sac et fermer avec une attache en plastique. Couper 6 petites fentes au sommet du sac. Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
VOLAILLE		
Poitrine de poulet, désossée, sans peau	12	0,2-2 lb (91-907 g) en tranches de 0,1 lb (45 g). Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Filets de poitrine de poulet, congelés	54	5 à 20 morceaux. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Bouchées de poulet, congelées	55	6 à 26 morceaux. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Morceaux de poulet, avec os et peau	11	0,5-2 lb (227-907 g) en tranches de 0,1 lb (45 g). Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Ailes de poulet, “Buffalo hot”, congelées	49	0,5-1,5 lb (227-680 g) en tranches de 0,25 lb (113 g). Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Poulet, entier	10	3-5,5 lb (1,3-2,5 kg) en tranches de 0,1 lb (45 g). Secouer 1 c. à soupe (15 mL) de farine dans un sac allant au four. Placer le poulet dans le sac et fermer avec une attache en plastique. Couper 6 petites fentes au sommet du sac. Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Poulet de Cornouailles	15	1,5-4,5 lb (680 g-2 kg) en tranches de 0,1 lb (45 g). Secouer 1 c. à soupe (15 mL) de farine dans un sac allant au four. Placer le(s) poulet(s) dans le sac et fermer avec une attache en plastique. Couper 6 petites fentes au sommet du sac. Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Poitrine de dinde, avec os	14	2-6,5 lb (907 g-3 kg) en tranches de 0,1 lb (45 g). Secouer 1 c. à soupe (15 mL) de farine dans un sac allant au four. Placer la poitrine dans le sac et fermer avec une attache en plastique. Couper 6 petites fentes au sommet du sac. Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille. Si le plat est trop élevé, ne pas utiliser la grille.
Dinde, entière, non farcie	13	10-12 lb (4,5-5,5 kg) en tranches de 0,1 lb (45 g). Secouer 1 c. à soupe (15 mL) de farine dans un sac allant au four. Placer la dinde dans le sac et fermer avec une attache en plastique. Couper 6 petites fentes au sommet du sac. Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille. Si le plat avec la dinde est trop élevé, ne pas utiliser la grille.

ALIMENT	CODE	QUANTITÉ OU POIDS - INSTRUCTIONS
FRUITS DE MER		
Filets de poisson, ¾" (2 cm) d'épaisseur	67	0,4-1,2 lb (181-544 g) en tranches de 0,1 lb (45 g). Vaporiser la poêle à croustiller avec un vaporisateur à cuisson antiadhésif. Placer le poisson sur la poêle à croustiller et la poêle à croustiller sur le plateau rotatif.
Portions de poisson pané, congelées d'environ 2 oz (57 g) chacune	41	2 à 8 morceaux. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Darnes, 1" (2,5 cm) d'épaisseur	68	0,3-1,3 lb (136-590 g) en tranches de 0,1 lb (45 g). Vaporiser la poêle à croustiller avec un vaporisateur à cuisson antiadhésif. Placer le poisson sur la poêle à croustiller et la poêle à croustiller sur le plateau rotatif.
Bâtonnets de poisson pané, congelés	42	Aucune entrée de quantité requise. Utiliser 4 à 18 morceaux. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Crevettes, crues, décortiquées	52	0,25-1 lb (113- 454 g) en tranches de 0,25 lb (113 g). Vaporiser la poêle à croustiller avec un vaporisateur à cuisson antiadhésif. Placer les crevettes sur la poêle à croustiller et la poêle à croustiller sur le plateau rotatif.
LÉGUMES		
Pommes de terre au four, grosses, blanches	30	1 à 8 pommes de terre. Percer la peau. Placer sur la grille à convection et la grille sur le plateau rotatif.
Pommes de terre au four, petites-moyennes, blanches	31	1 à 8 pommes de terre. Percer la peau. Placer sur la grille à convection et la grille sur le plateau rotatif.
Patates douces au four	32	1 à 6 patates. Couper les bouts minces et secs. Percer la peau. Placer sur la grille à convection et la grille sur le plateau rotatif.
Patates douces au four, petites-moyennes	33	1 à 6 patates. Couper les bouts minces et secs. Percer la peau. Placer sur la grille à convection et la grille sur le plateau rotatif.
Frites, congelées	44	3-12 oz (85-340 g) en tranches de 1 oz (28 g). Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Rondelles d'oignon, congelées	57	4-16 oz (113-454 g) en tranches de 1 oz (28 g). Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Mélange à pommes de terre, sèches, en tranches ou au gratin	35	Aucune entrée de quantité requise. Suivre le mode d'emploi sur l'emballage. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Bouchées de pommes de terre, congelées	46	3-12 oz (85-340 g) en tranches de 1 oz (28 g). Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Pelures de pommes de terre	65	Aucune entrée de quantité requise. Faire cuire 1,5 lb (680 g) de pommes de terre. Évider l'intérieur en laissant une coquille de 3/8" (1 cm). Badigeonner les deux côtés avec du beurre. Placer les pelures sur la poêle à croustiller puis la poêle sur le plateau rotatif. Lorsqu'il reste une minute de cuisson, ajouter la garniture si désirée.
Pommes de terre en tranches, congelées	45	3-12 oz (85-340 g) en tranches de 1 oz (28 g). Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Pommes de terre rôties, mélange d'enrobage, 3½ tasses (875 mL) de pommes de terre en cubes	34	Aucune entrée de quantité requise. Suivre le mode d'emploi sur l'emballage du mélange d'enrobage. Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Légumes rôtis	36	2-8 tasses (500 mL-2 L) en tranches de 1 tasse (250 mL). Couper les légumes frais en bouchées. Les enduire avec de l'huile d'olive ou de l'huile de cuisson et des assaisonnements. Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
DIVERS		
Cuire 2 minutes de plus	69	Aucune entrée de quantité requise. Donne deux minutes de plus de temps de cuisson. Utiliser ce code pour achever la cuisson des aliments qui ne sont pas cuits à votre goût. Peut être employé plus d'une fois.

ALIMENT	CODE	QUANTITÉ OU POIDS - INSTRUCTIONS
Hot dogs	56	2 à 10 morceaux, 0,1 lb (45 g) chacun. Disposer sur la poêle à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.
Nachos	58	Aucune entrée de quantité requise. Utiliser 8 oz (227 g) de croustilles, salsa, fromage et autres garnitures pour créer vos propres nachos. Placer dans un plat à cuisson. Placer la grille à convection sur le plateau rotatif, ensuite le plat à cuisson sur la grille.
Réchauffage de pizza	66	1 à 4 tranches. Placer les tranches de pizza sur la poêle à croustiller et la poêle à croustiller sur le plateau rotatif.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Un magnétron dans le four à micro-ondes produit des micro-ondes qui rebondissent de la base, des parois et de la voûte en métal et qui passent à travers le plateau rotatif et les ustensiles de cuisson appropriés pour atteindre l'aliment. Les micro-ondes sont attirées et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas s'appuyer ou laisser les enfants se balancer sur la porte du four à micro-ondes.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébés ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, gourdes, papier, y compris les sacs en papier brun et les journaux ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four à micro-ondes car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'enlèvement de contenants du four à micro-ondes.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers pourrait les faire éclater, ce que exigerait le nettoyage significatif de la cavité du four à micro-ondes. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au four à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de début, la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés influencera la durée de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et prolonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme

Des morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les gros morceaux, et les aliments uniformes cuiront plus également que les aliments de forme irrégulière.

Température de début

Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments congelés.

Composition et densité

Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, tels que la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long qu'un aliment de la même taille, léger et poreux tel que les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, un essuie-tout ou de la pellicule de plastique approuvée pour les micro-ondes peuvent être utilisés. La pellicule de plastique doit être retournée à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner

Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière égale pour éviter la cuisson excessive des bords des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

Disposition

S'il s'agit d'aliments de forme irrégulière ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer dans un cercle, en laissant le centre du cercle vide.

Dégagement de la pression

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, tels que les pommes de terre, jaunes d'œufs, foies de poulet, hot dogs et saucisses. Percer en plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux plats pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et des aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir en premier "Papier d'aluminium et métal".

Temps de repos

Les aliments continueront à cuire par la conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme de micro-ondes sera terminé. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation parce que tout plat peut devenir chaud à cause de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec une garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant l'utilisation.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat brunisseur	La base doit être au moins à 3/16" (5 mm) au-dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, faïence	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : essuie-tout, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Plastique : pellicule, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensile de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

Pour tester l'ustensile de cuisson ou la vaisselle pour utilisation au four à micro-ondes :

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec 1 tasse (250 mL) d'eau à côté de l'article.
2. Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques pour enlever des plats du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas bien utilisés, des arcs (un éclair bleu) peuvent survenir et causer des dommages au four à micro-ondes.

Utilisation possible

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), le papier d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés avec les précautions suivantes :

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le papier d'aluminium ou le métal toucher les parois, le plafond ou le fond de la cavité intérieure.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas permettre un contact avec un autre objet en métal durant la cuisson.

Utilisation à éviter

Les ustensiles de cuisson au four en métal, l'or, l'argent, l'étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium telles que les enveloppes à sandwich, les agrafes et objets avec garniture en or ou en argent ou avec un enduit métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

Puissance de cuisson des micro-ondes

De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent quelle puissance de cuisson doit être utilisée en indiquant un pourcentage, un nom ou un chiffre. Par exemple, 70 %=7=Moyen-élevé.

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson suggérée pour des aliments spécifiques.

POURCEN-TAGE/NOM	CHIF-FRE	UTILISATION
100 %, Élevé (par défaut)	10	Chauffage rapide d'aliments de commodité et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90 %	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Chauffage de soupes en crème.
80 %	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce remuables. Cuisson et chauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyen-élevé	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'oeufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyen	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Pour faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyen-faible, Décongélation	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
20 %	2	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

Cuisson

Utilisation :

1. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.

   En cas de cuisson à la puissance maximale, passer directement à l'étape 3.

2. Appuyer sur MICRO POWER (micro puissance), puis entrer le niveau de puissance désiré. Voir le tableau "Puissance de cuisson".
3. Appuyer sur START.

   L'afficheur comptera à rebours le temps de cuisson.

   Lorsque le programme est terminé, "End" (fin) apparaîtra sur l'affichage, 4 signaux sonores de fin de programme seront entendus, ensuite des signaux de rappel seront entendus à chaque minute.

4. Appuyer sur la touche UPPER OVEN OFF/CANCEL, ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Le temps de cuisson et la puissance de chauffage peuvent être changés après avoir appuyé sur START sans interrompre la cuisson.

Pour changer le temps de cuisson : Appuyer sur MICRO POWER une fois. Entrer le nouveau temps de cuisson dans l'intervalle de 5 secondes. Appuyer sur START ou attendre 5 secondes et le changement sera entré automatiquement.

Pour changer la puissance de chauffage : Appuyer sur MICRO POWER fois. Entrer la nouvelle puissance de chauffage dans l'intervalle de 5 secondes. Appuyer sur START ou attendre 5 secondes et le changement sera entré automatiquement.

Cuisson par étapes

Le four à micro-ondes peut être réglé pour cuire à différentes puissances de cuisson pendant diverses durées, et jusqu'à trois étapes.

Pour la cuisson par étape :

1. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson pour la première étape.
2. Appuyer sur MICRO POWER (micro), et ensuite entrer une puissance de chauffage (si autre que 100 %) d'après le tableau "Puissance de cuisson".
3. Appuyer sur MICRO POWER pour commencer à programmer la prochaine étape.
4. Répéter les étapes ci-dessus pour régler la deuxième et la troisième étape.

   Les numéros "1", "2" et/ou "3" apparaîtront sur l'affichage du four supérieur pendant la programmation.

5. Appuyer sur START lorsque les durées et les puissances des chauffages ont été entrées.

   L'affichage du four supérieur comptera à rebours le temps de cuisson de chaque programme. Les numéros "1", "2" ou "3" apparaîtront sur l'affichage pendant leur étape respective.

   À la fin du programme, "End" (fin) apparaîtra sur l'affichage, 4 signaux sonores de fin de programme seront entendus, ensuite les signaux de rappel seront entendus à chaque minute.

   Le temps de cuisson peut être changé pendant n'importe quelle étape de programme en appuyant sur MICRO POWER une fois, et ensuit en entrant le nouveau temps en moins de 5 secondes. Une durée peut être ajoutée en tranches d'une minute en appuyant sur ADD A MINUTE (START) pendant l'étape du programme.

6. Appuyer sur UPPER OVEN OFF/CANCEL, ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Poêle à croustiller pour frire

Lorsque la poêle à croustiller est utilisée avec les micro-ondes, elle agit comme un poêlon à frire, idéal pour le pain doré, les hamburgers, les oeufs, les fritures et pour faire sauter. Voir la section "Poêle à croustiller et poignée" avant la première utilisation.

Utilisation :

Avant de frire avec la poêle à croustiller, la badigeonner avec une demi-cuillerée à thé (3 mL) d'huile ou vaporiser avec un vaporisateur à cuisson non-adhésif. Disposer les aliments sur la

poêle à croustiller. Placer la poêle à croustiller sur le plateau rotatif.

1. Appuyer sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyer sur START.

   L'afficheur comptera à rebours le temps de cuisson.

   Lorsque le programme est terminé, "End" (Fin) apparaîtra sur l'afficheur. Si l'appareil est activé, des signaux sonores de fin de programme seront entendus, ensuite des signaux de rappel seront entendus à chaque minute.
3. Appuyer sur UPPER OVEN CANCEL ou CANCEL OFF, ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

TABLEAU DE LA POÊLE À CROUSTILLER POUR FRIRE

Les temps sont approximatifs et peuvent être ajustés aux goûts individuels.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
Bacon, canadien tranche de 2¼" (6 cm) d'épaisseur	1 min	Tourner les tranches sur la poêle à croustiller après la cuisson.
Oeufs, brouillés 2 4	 45 sec à 1 min 2 à 3 min	Mélanger 1 c. à soupe d'eau par oeuf et verser sur la poêle préchauffée.
Pain doré, crêpes, gaufres, 4 congelés	3 à 4 min	Tourner au milieu de la cuisson.
Boeuf haché, 1 lb (454 g)	6 à 7 min	Désagréger la viande avant la cuisson. Mélanger au milieu de la cuisson. S'assurer que la viande n'est pas rose au centre.
Pâtés de boeuf haché, deux pâtés de 4 oz (113 g)	Côté 1 : 2 min Côté 2 : 2 à 4 min	Faire cuire complètement sans laisser de rose au centre.
Pâte à pizza, non cuite 9 et 12" (23 et 30 cm)	4 à 5 min	Répandre de la semoule à maïs. Presser la pâte sur la poêle. Après la précuisson de la pâte, ajouter de la sauce et les garnitures.
Légumes sautés dans la poêle, 2 tasses (500 mL)	4 min	Couper les légumes en morceaux de taille égale. Remuer après 2 min.

Réchauffage préréglé

Les temps et les puissances de chauffage ont été préréglés pour réchauffer 8 types d'aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	CODE	QUANTITÉ
Assiettée	1	1 à 2 portions
Pain	2	1 à 6 tranches
Viandes	3	1 à 6 portions
Trempette au fromage*	4	1 à 3 tasses (250-750 mL)
Soupe*	5	1 à 4 tasses (250 mL-1 L)
Sauce*	6	1 à 3 tasses (250-750 mL)
Pizza	7	1 à 2 portions
Boissons 1 Café 2 Thé 3 Chocolat chaud	8	Température pour servir 1 Tiède 2 Chaude 3 Très chaude

*Quatre signaux sonores seront entendus au milieu du programme de réchauffage, et "STIR" (remuer) apparaîtra sur l'affichage. Remuer les aliment si désiré, fermer la porte et appuyer sur START.

Réchauffage :

1. Appuyer sur REHEAT.

   Appuyer sur la touche numérique du tableau de réchauffage préréglé pour choisir l'aliment

   ou

   Appuyer sur REHEAT à plusieurs reprises pour voir et choisir les réglages en fonction de l'aliment. Par exemple, pour choisir le programme du pain, appuyer deux fois sur REHEAT.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (en portions, tranches ou tasses)

   ou

   Appuyer sur QUANTITY (la touche numérique "0") à plusieurs reprises pour voir et choisir les quantités. Par exemple, pour choisir la quantité de 2 portions, appuyer deux fois sur QUANTITY.
3. Appuyer sur START ou attendre 5 secondes et le four se mettra en marche automatiquement.

   L'affichage du four supérieur comptera à rebours le temps de réchauffage.

   À la fin du programme, "End" (fin) apparaîtra sur l'affichage, 4 signaux sonores de fin de programme seront entendus, ensuite des signaux de rappel seront entendus à chaque minute.
4. Appuyer sur la touche UPPER OVEN OFF/CANCEL, ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Réchauffage des boissons :

1. Appuyer sur REHEAT.
2. Appuyer sur 8

   ou

   Appuyer sur REHEAT à plusieurs reprises jusqu'à ce que "BEVRG-8" apparaisse à l'écran.

3. Appuyer sur une touche numérique du tableau pour choisir le type de boisson.
4. Appuyer sur une touche numérique du tableau pour choisir la température pour servir.
5. Appuyer sur START ou attendre 5 secondes et le four se mettra en marche automatiquement.

   L'affichage du four supérieur comptera à rebours le temps de cuisson.

   À la fin du temps de cuisson, "End" (fin) apparaîtra sur l'affichage, 4 signaux sonores de fin de programme seront entendus, ensuite des signaux de rappel seront entendus à chaque minute.

   IMPORTANT : Les liquides chauffés peuvent éclabousser durant et après le chauffage. L'utilisation d'un ustensile en bois, placé dans la tasse ou le bol pendant le chauffage peut aider à éviter ces éclaboussures.
6. Appuyer sur la touche UPPER OVEN OFF/CANCEL, ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Pour plus d'information concernant le réchauffage des différents aliments en utilisant la fonction manuelle de cuisson de micro-ondes, voir "Tableau de Réchauffage aux Micro-ondes" à le fin de la section "Utilisation du four à micro-ondes".

Décongélation préréglée

La caractéristique de décongélation préréglée peut être utilisée, ou le four à micro-ondes peut être réglé manuellement pour la décongélation en utilisant 30% de la puissance de cuisson.

- L'aliment doit être à 0°F (-18°C) ou plus froid à la décongélation pour les meilleurs résultats.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruit) avant la décongélation.
- Les emballages minces se décongéleront plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les aliments aussitôt que possible pendant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments congelés déjà prêts ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique de décongélation préréglée mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments telles que les ailes de poulet, bout des pattes et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION PRÉRÉGLÉE

Le système de décongélation préréglée a six catégories : Viande, Volaille, Poisson, Bagel, Jus de fruit et Petit pain/muffin. Utiliser le tableau suivant comme guide :

RÉGLAGE DE L'ALIMENT	CODE	POIDS OU QUANTITÉ
Viandes*	1	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Volaille*	2	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Poisson*	3	0,1 à 4,4 lb (45 g à 1,34 kg)
Bagel**	4	1 à 6 pièces
Jus de fruit	5	6, 12, ou 16 oz (170, 340, ou 454 g)
Petit pain/ muffin	6	1 à 6 pièces

*Voir tableau de préparation à la fin de la section "Décongélation préréglée" pour les morceaux de viande coupés, dimensions et instructions.

**Les réglages de quantité de bagel 1 et 2 peuvent paraître avoir des temps de décongélation plus longs que nécessaire, toutefois, des temps plus longs emploient moins de puissance de chauffage.

Pour utiliser la décongélation préréglée :

1. Appuyer sur DEFROST.
2. Appuyer sur la touche numérique du tableau de décongélation préréglée pour choisir l'aliment

   ou

   Appuyer sur DEFROST à plusieurs reprises pour dérouler le nom des aliments.
3. Appuyer sur les touches numériques du tableau de décongélation préréglée pour choisir le poids ou la quantité.

   ou

   Appuyer sur QUANTITY (la touche numérique "0") à coups répétés pour choisir la quantité.
4. Appuyer sur START ou attendre 5 secondes et le four se mettra en marche automatiquement.

   L'affichage comptera à rebours le temps de décongélation. Pour les meilleurs résultats, un temps de repos préréglé est compris dans le temps de décongélation. Cette action peut faire sembler le temps de décongélation plus long que prévu.

   À la fin du programme, "End" (fin) apparaîtra sur l'affichage, 4 signaux sonores de fin de programme seront entendus et ensuite les signaux de rappel seront entendus à chaque minute.
5. Appuyer sur UPPER OVEN CANCEL ou CANCEL OFF, ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

Le temps de cuisson peut être changé durant un programme de décongélation sans interrompre la cuisson.

Pour changer le temps de décongélation : Appuyer sur MICRO POWER à plusieurs reprises pour dérouler le temps "MORE" (plus), "LESS" (moins), ou "NORML" (normal).

PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION DE LA VIANDE, LA VOLAILLE ET DU POISSON

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la décongélation de la viande, la volaille ou le poisson. Lors du réglage du programme de décongélation préréglée, le poids net doit être entré en livres et en dixièmes de livres.

VIANDE	
Boeuf : haché, steaks, rôti, ragoût	L'endroit mince ou gras de morceaux de viande de coupe irrégulière doit être protégé avec du papier d'aluminium avant la décongélation. Ne pas décongeler moins de 1/4 lb (113 g) ou 2 pâtés de 4 oz (113 g). Placer toutes les viandes dans le plat de cuisson qui va au micro-ondes.
Agneau : ragoût et côtelettes	
Porc : côtelettes, côtes, rôtis, saucisses	
VOLAILLE	
Poulet : entier ou coupé	Placer dans le plat de cuisson qui va au micro-ondes, avec la poitrine du poulet vers le haut. Enlever les abats du poulet entier.
Poule de cornouailles	
Dinde : poitrine	
POISSON	
Filets, steaks, entier, crustacés	Placer dans un plat de cuisson qui va au micro-ondes.

Maïs à éclater

- Ne pas utiliser des sacs de papier ordinaires ou ustensiles en verre.
- Ne préparer qu'un sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de l'éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les une ou deux secondes, puis arrêter le programme. Ne pas essayer de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté la première fois.
- Utiliser des sacs de maïs à éclater frais pour des meilleurs résultats.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matière grasse.

Les temps pour faire éclater le maïs ont été préréglés sur la base du maïs commercialement emballé pour les fours à micro-ondes. Le four est préréglé pour le format de 3,5 oz (99 g) mais peut être changé. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TAILLE DU SAC	CODE	APPUYER SUR LA TOUCHE
3,5 oz (99 g)	1	une fois
3,0 oz (85 g)	2	deux fois
1,75 oz (50 g)	3	trois fois

Pour faire éclater le maïs :

1. Appuyer sur POPCORN (maïs à éclater).

   La quantité sélectionnée automatiquement par le four à micro-ondes correspond au sac de 3,5 oz (99 g).

   Appuyer sur POPCORN à plusieurs reprises pour voir et choisir la taille de sachet

   ou

   Appuyer sur les touches numériques du tableau pour choisir manuellement la taille de sachet.

2. Appuyer sur START ou attendre 5 secondes pour que le maïs commence automatiquement à éclater.

   L'affichage du four supérieur comptera à rebours le temps pour l'éclatement.

   Du temps peut être ajouté au temps d'éclatement en appuyant sur ADD A MINUTE (START) pendant ou après la fonction d'éclatement.

   À la fin du programme de maïs à éclater, “End” apparaîtra sur l'affichage, 4 signaux sonores de fin de programme seront entendus et ensuite les signaux de rappel seront entendus à chaque minute.

3. Appuyer sur UPPER OVEN OFF/CANCEL, ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou pour arrêter les signaux sonores de rappel.

Pour garder les aliments au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Les aliments cuits chauds peuvent être gardés au chaud dans le four à micro-ondes.

- Couvrir les assiettes de nourriture.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts lors de la cuisson.
- Ne pas couvrir les produits de boulangerie tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

Pour garder les aliments au chaud :

1. Régler la durée désirée pour garder au chaud.
2. Appuyer sur la touche numérique “1” pour régler la puissance de cuisson à 10 %.
3. Appuyer sur START.

   L'affichage comptera à rebours le temps pour garder au chaud.

   À la fin du programme, “End” (fin) apparaîtra sur l'affichage, 4 signaux sonores de fin de programme seront entendus, ensuite des signaux de rappel seront entendus à chaque minute.

4. Appuyer sur la touche UPPER OVEN OFF/CANCEL, ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

Pour programmer la fonction de garder au chaud à la fin d'un programme de cuisson, régler le temps et la puissance de cuisson (à 10 %) comme dernière étape cuisson. Voir la section “Cuisson par étapes”.

Consistance croustillante

La caractéristique de consistance croustillante utilise l'élément de cuisson au gril et les micro-ondes pour brunir et rendre croustillants les aliments. La fonction de consistance croustillante peut être utilisée pour saisir les viandes et les légumes, cuire le bacon et les oeufs sur une poêle et pour rendre croustillantes et brunes les pizzas et les sandwichs au fromage. Toujours utiliser la poêle à croustiller. Voir la section "Poêle à croustiller et poignée" avant l'utilisation.

Pour une cuisson de consistance croustillante :

Avant la cuisson pour consistance croustillante, badigeonner la poêle à croustiller avec 1/2 cuillerée à thé (3 mL) d'huile ou vaporiser avec un vaporisant à cuisson non adhésif. Disposer l'aliment sur la poêle à croustiller et placer la poêle sur le plateau rotatif.

1. Appuyer sur CRISP.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une durée de cuisson en minutes et secondes. Le temps peut être réglé pour une période allant jusqu'à 90 minutes.
3. Appuyer sur START.

   Les mots "USE PAN" apparaîtront sur l'affichage du four supérieur pendant 4 secondes, ensuite l'affichage comptera à rebours le temps de cuisson.

   Du temps peut être ajouté pendant la cuisson en appuyant sur ADD A MINUTE (START).

   À la fin du programme, "End" apparaîtra sur l'affichage, 4 signaux sonores de fin de programme seront entendus et ensuite des signaux de rappel seront entendus à chaque minute.
4. Appuyer sur UPPER OVEN OFF/CANCEL, ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

La fonction"USE PAN" peut être désactivée en appuyant sur la touche numérique "2" pendant 5 secondes. Répéter pour réactiver.

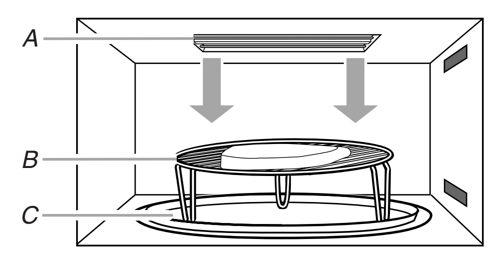
TABLEAU DE CUISSON POUR CONSISTANCE CROUSTILLANTE

Les temps sont approximatifs et peuvent être ajustés aux goûts individuels.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
Pizza, réfrigérée ou fraîche 12" (30 cm) 9" (23 cm)	 9 min 7 min	Saupoudrer la poêle à croustiller avec de la farine de maïs. Ajouter du temps pour une croûte épaisse et réduire le temps pour une croûte mince.
Chaussons aux fruits à pâte feuilletée, 4 congelés	10 à 12 min	
Poitrine de dinde, désossée	10 à 12 min par 1 lb (454 g)	Placer la dinde au centre de la poêle à croustiller. La température interne devrait être de 170°F (77°C).

Cuisson au gril

La caractéristique de cuisson au gril utilise un élément de gril pour faire cuire et brunir 1 à 4 petites portions d'aliment à la fois. Toujours utiliser la grille. La poêle à croustiller peut être utilisée avec la fonction de cuisson au gril pour ramasser les gouttes des aliments. Voir la section "Grilles" avant l'utilisation.



A. Élément du gril
B. Grille de cuisson au gril
C. Poêle à croustiller

- Éviter d'ouvrir souvent la porte.
- Pour un brunissage uniforme, retourner l'aliment à mi-cuisson.

Avant la cuisson au gril :

L'axe du plateau rotatif doit être enlevé afin d'empêcher le plateau de tourner durant la cuisson au gril. Voir la section "Plateau rotatif" pour l'emplacement de l'axe. Enlever le plateau rotatif, soulever l'axe, et puis replacer le plateau rotatif sur le support. Le plateau rotatif doit être en place durant la cuisson au gril, mais il ne doit pas tourner.

Pour la cuisson au gril :

1. Préchauffer l'élément de cuisson au gril en appuyant sur BROIL (cuisson au gril), et en réglant une durée de cuisson au gril à 2 à 3 minutes.
2. Après le préchauffage, mettre les aliments sur la grille, et placer la grille sur le plateau rotatif de sorte que tous les aliments sont directement sous l'élément de cuisson au gril.
3. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson en minutes et secondes jusqu'à 90 minutes.
5. Appuyer sur START.

   L'indication "USE GRID" apparaîtra dans l'affichage du four supérieur pendant 4 secondes, et ensuite l'affichage comptera à rebours le temps de cuisson.

   Du temps peut être ajouté pendant la cuisson en appuyant sur ADD A MINUTE (START).

   À la fin du programme, "End" apparaîtra sur l'affichage, 4 signaux sonores de fin de programme seront entendus et ensuite des signaux de rappel seront entendus à chaque minute.
6. Appuyer sur UPPER OVEN OFF/CANCEL, ou ouvrir la porte pour effacer l'afficheur.

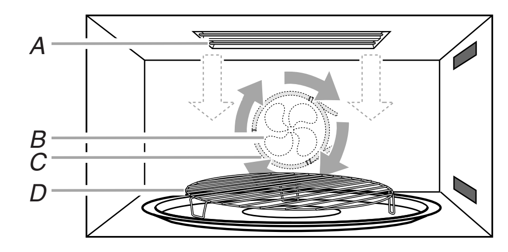
L'indication "USE GRID" peut être désactivée en appuyant sur la touche numérique "2" pendant 5 secondes. Répéter pour réactiver.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Les temps sont approximatifs et peuvent être ajustés aux goûts individuels.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
Pain à l'ail ou sandwiches à découvert	2 à 3 min	
Steaks, 2 surlonges, 3/4" (2 cm) d'épaisseur, portions de 8 oz (227 g)	Cuisson moyenne Côté 1 : 10 min Côté 2 : 8 min	Enlever l'excès de gras et entailler les rebords. Laisser reposer 1 min avant de servir.

Cuisson par convection



A. Élément du gril
B. Ventilateur de convection
C. Élément de convection (sur certains modèles)
D. Grille de convection

La cuisson par convection utilise l'élément de convection (sur certains modèles) et le ventilateur. L'air chaud circule dans tout le four par le ventilateur. L'air constamment en mouvement entoure l'aliment pour chauffer rapidement la portion extérieure.

La fonction de convection peut être utilisée pour faire cuire de petites quantités d'aliments sur une seule grille.

- Toujours utiliser la grille de cuisson par convection.
- Ne pas couvrir le plateau rotatif ou la grille de cuisson par convection avec du papier d'aluminium.
- Ne pas utiliser des contenants en plastique léger, des enveloppes en plastique ou des produits de papier. Tous les ustensiles de cuisson ou ustensiles en métal à l'épreuve de la chaleur peuvent être utilisés dans la cuisson par convection, mais les ustensiles en métal ne peuvent pas être utilisés pour la cuisson au micro-ondes. Les tôles à pizza circulaires sont d'excellents ustensiles de cuisson pour la cuisson par convection.
- Utiliser la cuisson par convection pour les articles tels que soufflés, biscuits, gâteaux des anges, pizza, et la plupart des viandes et poissons.
- Aucune technique spéciale n'est requise pour adapter les recettes de four standard à la cuisson par convection, bien que certaines températures puissent avoir besoin d'être abaissées et certains temps de cuisson réduits.
- Ce four peut être préchauffé de la même manière que les fours standards sont préchauffés (La plupart des recettes pour les aliments cuits au four demande un préchauffage.)

Pour la cuisson par convection avec préchauffage :

1. Placer la grille de cuisson par convection sur le plateau rotatif dans le four à micro-ondes et fermer la porte.
2. Appuyer deux fois sur CONVECT QUICK PREHEAT.

   "PREHEAT" apparaîtra sur l'affichage du four supérieur.

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (162°C). Le réglage de la température de cuisson peut être changé entre 170°F et 450°F (77°C et 232°C).

   Les températures en Celsius inférieures à 100°C doivent commencer par un "0". Par exemple, 77°C doit être entré en tant que 0-7-7.
3. Appuyer sur START.

   L'affichage du four supérieur indiquera "TIME".
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée du temps de cuisson en heures et minutes jusqu'à 4 heures.
5. Appuyer sur START.

   "Lo°" apparaîtra sur l'afficheur jusqu'à ce que la température réelle du four atteigne 170°F (77°C). Lorsque cette température est atteinte, l'affichage montrera la température de préchauffage par tranches de 5°F (-15°C) jusqu'à ce que la température de cuisson réglée soit atteinte.

   À la fin du préchauffage, 1 signal sonore sera entendu et l'affichage montrera le temps de cuisson.
6. Placer les aliments ou les ustensiles de cuisson sur la grille de cuisson par convection et fermer la porte.
7. Appuyer sur START.

   L'affichage du four supérieur comptera à rebours le temps de cuisson.

   Chaque fois que la porte est ouverte durant la cuisson, il est nécessaire d'appuyer sur la touche START pour remettre en marche la cuisson.

   À la fin du programme, "End" apparaîtra sur l'affichage, 4 signaux sonores de fin de programme seront entendus et ensuite des signaux de rappel seront entendus à chaque minute.
8. Appuyer sur UPPER OVEN OFF/CANCEL, ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

Pour la cuisson par convection sans préchauffage :

1. Placer la grille de cuisson par convection sur le plateau rotatif dans le four a micro-ondes, placer les aliments ou les plats sur la grille par convection et fermer la porte.
2. Appuyer une fois sur CONVECT.

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (162°C). Le réglage de la température de cuisson peut être changé entre 170°F et 450°F (77°C et 232°C).

   Les températures en Celsius inféieures à 100°C doivent commencer par un "0". Par exemple, 77°C doit être entré en tant que 0-7-7.
3. Appuyer sur START.

   L'affichage montrera l'indication "TIME".
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson en heures et minutes jusqu'à 4 heures.
5. Appuyer sur START.

   L'affichage du four supérieur comptera à rebours le temps de cuisson.

   Chaque fois que la porte est ouverte durant la cuisson, il est nécessaire d'appuyer sur la touche START pour remettre la cuisson en marche.

   À la fin du programme, "End" apparaîtra sur l'affichage, 4 signaux sonores de fin de programme seront entendus et ensuite les signaux de rappel seront entendus à chaque minute.
6. Appuyer sur UPPER OVEN OFF/CANCEL, ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

TABLEAU DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Les temps sont approximatifs et peuvent devoir être ajustés aux goûts individuels.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON (en minutes et en secondes)	PUISSANCE DE CUISSON
Viandes, Volailles, Poisson, Fruits de mer		
Bacon (par tranche)	45 s à 1 min 15 s par tranche	100 %
Boeuf haché pour mets en sauce (1 lb [0,45 kg])	4 à 6 min	100 %
Pâtés de boeuf haché (2) Pâtés de boeuf haché (4)	Côté 1 : 2 min, côté 2 : 1½ à 2 min Côté 1 : 2½ min, côté 2 : 2 à 3 min	100 % 100 %
Pain de viande (1½ lb [0,7 kg])	13 à 19 min	70 %
Morceaux de poulet La température interne devrait être de 185ºF (85ºC) après repos.	6 à 9 min/lb (454 g)	100 %
Poitrine de dinde La température interne devrait être de 185ºF (85ºC) après repos.	5 min, ensuite 8 à 12 min	100 %, 70 %
Filets de poisson (1 lb [0,45 kg])	5 à 6 min	100 %
Pétoncles et crevettes (1 lb [0,45 kg])	3½ à 5½ min	100 %
Légumes		
Haricots, verts ou jaunes (1 lb [0,45 kg])	6 à 12 min	100 %
Brocolis (1 lb [0,45 kg])	6 à 10 min	100 %
Carottes (1 lb [0,45 kg])	8 à 12 min	100 %
Choux-fleurs (taille moyenne)	6 à 9 min	100 %
Épis de maïs (2) Épis de maïs (4)	4 à 9 min 6 à 16 min	100 % 100 %
Pommes de terre cuites au four (4 moyennes)	13 à 19 min	100 %
Courges d'été (1 lb [0,45 kg])	3 à 8 min	100 %
Autres		
Compote de pommes (4 portions)	7 à 9 min	100 %
Pommes cuites au four (4)	4 à 6 min	100 %
Chocolat (faire fondre 1 carré)	1 à 2 min	50 %
Oeufs, brouillés (2) (4)	1 min 15 s à 1 min 45 s 2 à 3 min	100 % 100 %
Céréales chaudes (1 portion) Céréales chaudes (4 portions)	1½ à 5 min 4½ à 7 min	100 % 100 %
Nachos (grande assiette)	1½ à 2½ min	50 %
Eau pour boisson (1 tasse [250 ml]) (2 tasses [500 ml])	2½ à 4 min 4½ à 6 min	100 % 100 %

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AUX MICRO-ONDES

Les temps sont approximatifs et peuvent devoir être ajustés aux goûts individuels. Ne pas couvrir pendant la cuisson au gril.

ALIMENT/TEMPÉRATURE DE DÉBUT	TEMPS DE CUISSON	PUISSANCE DE CHAUFFAGE	PROCÉDURE
Viande (morceaux de poulet, côtelettes, hamburgers, tranches de pain de viande) 1 portion,réfrigérée 2 portions, réfrigérées	 1-2 min 2½-4½ min	 70 % 70 %	 Couvrir légèrement.
Tranches de viande (boeuf, jambon, porc, dinde) 1 ou plusieurs portions, température ambiante 1 ou plusieurs portions, réfrigérée(s)	 45 s-1 min par portion 1-3 min par portion	 50 % 50 %	Couvrir de sauce ou de papier paraffiné. Vérifier après 30 secondes par portion
Mets en sauce brassables et mets principaux 1 portion, réfrigérée 2 portions, réfrigérées 4-6 portions, réfrigérées	 2-4 min 4-6 min 6-8 min	 100 % 100 % 100 %	 Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Mets en sauce non brassables et mets principaux 1 portion, réfrigérée 2 portions, réfrigérées 4-6 portions, réfrigérées	 5-8 min 9-13 min 13-16 min	 50 % 50 % 50 %	 Couvrir de papier parffiné.
Soupe, crème 1 tasse (250 ml), réfrigérée 1 cannette (10 oz [284 ml]), température ambiante	 3-4½ min 5-7 min	 50 % 50 %	 Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Soupe, bouillon 1 tasse (250 mL), réfrigérée 1 cannette (10 oz [284 ml]), température ambiante	 2½-3½ min 4-5½ min	 100 % 100 %	 Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Pizza (tranche moyenne) 1 tranchem, température ambiante 2 tranches, température ambiante 1 tranche, réfrigérée 2 tranches, réfrigérées	 15-25 s 30-40 s 30-40 s 45-55 s	 100 % 100 % 100 % 100 %	
Légumes 1 portion, réfrigérée 2 portions, réfrigérées	 45 s-1½ min 1½-2½ min	 100 % 100 %	 Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Pommes de terre cuites au four 1, réfrigérée 2, réfrigérées	 1-2 min 2-3 min	 50 % 50 %	Couper dans le sens de la longueur, ensuite plusieurs fois en diagonale. Couvrir de papier paraffiné.
Pain (petit pain ou brioche) 1 petit pain, température ambiante 2 petits pains, température ambiante 4 petits pains, température ambiante	 8-12 s 11-15 s 18-22 s	 50 % 100 % 100 %	Envelopper un seul petit pain dans un essuie-tout. Placer plusieurs petits pains sur l’essuie-tout, ensuite couvrir d’un autre essuie-tout.
Tarte Entière, réfrigérée 1 part, réfrigérée	 5-7 min 30 s	 70 % 100 %	

ENTRETIEN DU FOUR

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Le savon, l'eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés en premier à moins d'avis contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

REMARQUE : Afin éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout. Les surfaces en acier inoxydable pourraient subir des dommages, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable – Pièce n° 31464B (non incluse) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un linge doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Un nettoyant à vitre et des essuie-tout ou un tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager – Pièce n° 31662B (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Afin d'éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout.

Sur les modèles en acier inoxydable, frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

La surface où la porte et le cadre du four se touchent quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

Saleté moyenne

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Rincer à l'eau propre et assécher avec un linge doux sans charpie.

Saleté intense

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four. La vapeur amollira la saleté. Rincer à l'eau propre et assécher avec un linge doux sans charpie.

Odeurs

- Jus de citron ou vinaigre :

  Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau avec une cuillerée à soupe (15 mL) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four.

PLATEAU ROTATIF

Remettre le plateau rotatif en place immédiatement après le nettoyage. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé.

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

GRILLES

- Tampon en laine d'acier
- Lave-vaisselle

POÊLE À CROUSTILLER

- Nettoyant doux et éponge à récurer
- Lave-vaisselle

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?** Voir les instructions d'installation.

Le four à micro-ondes ne fonctionne pas

- **La porte est-elle complètement fermée?** Bien fermer la porte.
- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?** Voir la section "Tableau de commande du four à micro-ondes".
- **Sur certains modèles, le verrouillage de sécurité est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?** Voir la section "Mode Sabbat".
- **Sur les modèles combinés, le four inférieur est-il réglé au programe d'autonettoyage?** Le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage du four inférieur.
- **Le magnétron fonctionne t-il correctement?** Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Le four fait un bruit de bourdonnement

- Ce bruit est normal et survient lorsque le transformateur dans le magnétron fonctionne.

La porte du four paraît ondulée

- Ceci est normal et n'affectera pas le rendement.

Le plateau rotatif ne fonctionne pas

- **Le plateau rotatif est-il bien en place?** S'assurer que le plateau rotatif a le côté correct vers le haut et repose correctement sur l'appui du plateau rotatif.
- **L'appui du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?** Retirer le plateau rotatif. Enlever et replacer l'appui du plateau rotatif. Replacer le plateau rotatif. Placer 1 tasse (250 mL) d'eau sur le plateau rotatif, puis remettre le four en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, appeler le service. Voir la section "Assistance ou service". Ne pas faire fonctionner le four sans que le plateau rotatif et l'appui du plateau rotatif ne fonctionnent correctement.

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens

- Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.

L'affichage indique des messages

- **L'affichage indique-t-il "PF", "PF id=27" ou "PF id=30"?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge, si nécessaire. Voir la section "Horloge".
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Si le signal réapparaît, appeler le service. Voir la section "Assistance ou service".

L'affichage montre le compte à rebours mais ne fonctionne pas

- **La minuterie est-elle utilisée?** Voir la section "Minuterie".

Les signaux sonores ne sont pas entendus

- **Les signaux sonores sont-ils désactivés?** Voir la section "Signaux sonores".

De la fumée sort de l'évent du four pendant la cuisson au gril

- Un dégagement de fumée est normal et se produit tout comme pour la cuisson au gril traditionnelle.

Étincelles durant la cuisson au gril

- Ceci est normal et survient lorsque la graisse de la cuisson précédente brûle. Les étincelles cesseront une fois que la graisse sera complètement brûlée.

Les temps de cuisson semblent trop longs

- **La puissance de cuisson est-elle réglée correctement?** Voir la section "Puissance de cuisson" à la section "Utilisation du four à micro-ondes".
- **De grandes quantités d'aliments sont-elles chauffées?** Les quantités plus grandes d'aliments ont besoin de temps de cuisson prolongés.
- **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans la section "Spécifications électriques"?** Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

Lèchefrite et grille

Commander la pièce n° 4396923B

Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° 31462B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31682B

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Whirlpool”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 1/08

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

W10192047A

4/08
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.